



SYLWESTER
2017
w HALI STULECIA

Pakiet GOLD

Dania na ciepło podane do stołu szwedzkiego:

- Krem z dyni z mleczkiem kokosowym i imbirem
- Pikantna zupa gulaszowa z czerwoną papryką
- Kotleciki ziemniaczane w sosie pieczarkowym
- Filety z dorsza na sosie śmietankowo - cytrynowym
- Rolada z kaczki faszerowana orzechami i jabłkami
- Eskalopki schabowe na kremowym sosie z zielonego pieprzu
- Rolada wołowa z boczkiem i ogórkiem kiszonym
- Mini ziemniaczki paryskie z masłem i koperkiem
- Kluseczki śląskie okraszone cebulką
- Warzywa gotowane na parze z czarnuszką
- Świeże warzywa do samodzielnej kompozycji (ogórki, pomidory, kukurydza, fasolka czerwona, papryka kolorowa, sałaty zielone, rukola) sos vinegrette, sos jogurtowy – bez ograniczeń

Danie na ciepło serwowane po północy:

- Żurek staropolski z białą kiełbasą i jajkiem

Dania na zimno-stół szwedzki

Delikatesy stołu:

- Mini paszteciki z pieczarkami
- Nachosy z 2 sosami (meksykański, serowy)
- Kuleczki ziemniaczane z pikantnym sosem chili
- Mini tortille z łososiem
- Płytka wytrawna z musem z tuńczyka
- Mini tortille z kurczakiem
- Paluszki w szynce szwardzwałdzkiej
- Popcorn z kurczaka z sosem pomidorowym

Dania rybne:

- Śledzie na trzy sposoby: w śmietanie, w oleju, po kaszubsku
- Pstrąg wędzony na jałowcu podany na świeżym musie ogórkowym

Sałatki:

- Sałatka grecka z serem feta, oliwkami i świeżymi warzywami
- Sałatka Caprese z serem mozzarella, pomidorami i świeżą bazylią
- Tradycyjna sałatka jarzynowa w rożkach z szynki
- Sałatka bawarska z boczkiem
- Sałatka kalifornijska z grillowanym kurczakiem



SYLWESTER
2017
w HALI STULECIA

Pakiet GOLD

HALA STULECIA
CENTENNIAL HALL

Mięsa:

- Roladki z kurczaka nadziewane orzechami na musie morelowym
- Terina drobiowa z brokułami z sosem musztardowo – miodowym
- Karczek peklowany podany na sosie tatarskim
- Schab pieczony ze śliwką i morelą
- Deski wędlin staropolskich garniowane piklami

Inne:

- Pieczywo bankietowe wieloziarniste – bez ograniczeń
- Bułeczki bankietowe – bez ograniczeń

Bufet słodki:

- Szarlotka
- Sernik z brzoskwiniami
- Ciasto marchewkowe
- Muffinki czekoladowe i waniliowe

Bufet z napojami:

- Kawa parzona Jacobs wraz z dodatkami – bez ograniczeń
- Herbata *Lipton* paleta smaków wraz z dodatkami - bez ograniczeń
- Woda mineralna – bez ograniczeń
- Soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy) – bez ograniczeń
- Napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7 up) – bez ograniczeń

Alkohole:

- Wino musujące o północy – 125ml/os.
- Wódka Wyborowa – bez ograniczeń
- Wino wytrawne białe i czerwone – bez ograniczeń
- Whisky – bez ograniczeń
- Piwo Tyskie lane – bez ograniczeń

Pakiet GOLD
MENU

WELCOME
catering service