

MENU SYLWESTER 2009 KARCMA U BORZANKA

Przystawka	schab ze śliwką w galarecie
Zupa	krem pomidorowy z grzankami
Kolacja nr 1	połędwiczka wieprzowa wg. przepisu Babci Borzankowej- nagrodzona godłem AgroPolska 2009
	kotlet drobiowy faszerowany
	ziemniaki a la młode
	zestaw surówek
Deser	puchar lodowy z bitą śmietaną, bakaliami i likierem
Stół szwedzki	szynka z kością pieczona, kielbasa swojska, baleron swojski, rolada z boczku, szynka swojska wędzona karczek pieczony, żeberka pieczone oscypek, korboce, chleb staropolski, smalec- wyrób własny ogórki kiszane, kompozycja serów francuskich łosoś pieczony
Sałatki	sałatka królewska z selerem sałatka szwedzka
Sosy	czosnkowy, żurawinowy
Kolacja nr 2	rolada cielęca w borowikach z ryżem w jarzynach
Kolacja nr 3	zupa gulaszowa po węgiersku z papryczką peperoni
Napoje	napoje gorące: kawa, herbata: bez ograniczeń
Napoje	napoje zimne: soki, gazowane, woda: bez ograniczeń
Alkohol	szampan 1 butelka na 2 osoby
Alkohol	wódka 0,5l lub wino francuskie 0,7l- 1 butelka na 2 osoby

KONSUMPCJA +ALKOHOL +ZESPÓŁ MUZYCZNY= 200 ZŁ/ OSOBĘ