

BAL SYLWESTROWY 2011/2012 r.

Włoska restauracja *Il Sole* ma przyjemność zaprosić Państwa na Bal Sylwestrowy .
W tym roku jak zwykle przygotowaliśmy dla Państwa wiele atrakcji:
dobrą muzykę, obfity stół szwedzki przez całą noc ,
szampańską zabawę w dwóch salach,
otwarty bar a przede wszystkim zabawę w miłej , rodzinnej atmosferze...
Sylwester w Il Sole to niezapomniane chwile, których doświadczyć można tylko w tę jedną, jedyną noc w roku... - Noc Sylwestrową.

Harmonogram imprezy:

- 20:30** - Rozpoczęcie – Powitanie kieliszkiem Kir Royal
Kelnerzy wskazują przybyłym Gościom miejsca
- 20:45** - Kolacja w formie stołu szwedzkiego
- 21:00** - Szampańska zabawa
- 24:00** - Pożegnanie starego roku i powitanie nowego kieliszkiem szampana
- 5:00** - Zakończenie Balu

Koszt zaproszenia: 350,00 zł od osoby
(dla grup od 10 osób proponujemy 10% rabatu)

W cenie zaproszenia:

Na przywitanie Kir Royal
Wykwintne jedzenie do rana
Kieliszek szampana na osobę
Wódka Wyborowa – bez limitu
Wino białe i czerwone- bez limitu
Napoje bezalkoholowe – bez limitu
Napoje gorące – bez limitu

Pozostałe alkohole płatne według cen z karty.
Sala dla niepalących

Menu

Bufet zimny:

Deski serów z suszonymi owocami i orzechami
Pieczony filet z kaczki z gruszką i gorgonzolą na świeżych liściach szpinaku
Ryba po grecku
Befszyk tatarski z garniszami
Włoskie różności
(szynka parmeńska, pieczona papryka, mozzarella, melon, karczochy, oliwki, krewetki)
Jajka faszerowane pastami
Tymbaliki drobiowe
Śledzie w trzech smakach: w śmietanie, w oliwie, w ziołach
Caprese z serem mozzarella i bazyliowym pesto
Sałatka polska
Sałatka nicejska z tuńczykiem na liściach cykorii
Złota sałatka z kurczakiem na liściach cykorii
Mix sałat ze szpinakiem i suszonymi pomidorami w cytrynowym vinaigrette
Pikle, marynatki, sosy, pieczywo, masło

Bufet wiejski:

Półmiski pieczonych mięs
(schab, karkówka, szynka, boczek, indyk)
Szlachetne domowe pasztety z sosami i marynatami
(z dziczyzny, drobiu, mięsa)
Wędzona szynka z kością
Baleron wędzony na zimno
Suche wiejskie kiełbasy
Kaszanka swojska
Salceson biały
Boczek chłopski z komina
Smalec ze skwarkami
Pajda chleba wiejskiego
Kiszone ogórki

Bufet ciepły:

Królewski rosół z makaronem
Pikantny stroganoff wołowy z pieczarkami
Bigos staropolski
Eskalopki z polędwicy wieprzowej w sosie z zielonego pieprzu
Staropolski schab ze śliwką w pieczeniowym sosie
Filet z indyka w sosie z pieczonym jabłkiem i żurawiną
Filet z kurczaka faszerowany mozzarellą, gorgonzolą i suszonymi pomidorami
Filet z łososia w pomidorach i bazylii
Lasagne ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem ricotta
Lasagne bolognese
Pierogi z kapustą i grzybami w sosie z borowików

Dodatki do dań:

Ziemniaki pieczone w ziołach
Ryż z warzywami
Brokuły i kalafior pod serowym beszamelem
Fasolka szparagowa w sosie polskim

Bufet deserowo kawowy:

Wybór ciast domowych:
Sernik z sera ricotta w aromacie pomarańczy
Tradycyjna szarlotka
Tiramisu
Piernik pachnący orientem
Filetowane owoce sezonowe

Kawa, herbata

Open bar:

Soki owocowe, napoje Pepsi, woda niegazowana, gazowana, wódka, wino białe i czerwone