

BAL SYLWESTROWY 2010/2011 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 magiczną noc w roku 2010- Noc Sylwestrową.



Scenariusz imprezy:

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

Koszt zaproszenia: 299,00 zł od osoby

(grupy od 10 osób otrzymują 10% rabatu)

W cenie zaproszenia:

Na przywitanie Kir Royal
Wykwintne menu do rana
Kieliszek szampana na osobę
Wódka Bols / Wódka Wyborowa – bez limitu
Wino włoskie białe i czerwone - bez limitu
Zimne napoje – bez limitu

Pozostałe alkohole płatne według cen z karty.
Zainteresowane osoby prosimy o kontakt , przedstawimy szczegółowe menu.
restauracja@ilsole.com.pl , tel:(22) 653 64 84

Sylwester 2010/2011

Menu

Bufet zimny:

Pólmiski pieczonych mięs
(schab, karkówka, szynka, boczek, indyk)
Szlachetne domowe pasztety z sosami i marynatami
(z dziczyzny, drobiu, mięsa)
Carpaccio z wędzonego łosia
Ryba po grecku
Befszyk tatarski z garniszami
Talerz włoskich rozmaitości
(szynka parmeńska, pieczona papryka, mozzarella, melon, karczochy, oliwki, krewetki)
Schab po warszawsku z chrzanem
Pieczona pierś z indyka na rukoli z sosem z tuńczyka i kaparami
Wariacje caprese i awokado na kiełkach słonecznika
Roladki śledziowe w oliwie na ostro z czerwona papryką
Sałatka polska
Mix szlachetnych sałat z suszonymi pomidorami
Tropikalna sałatka z kurczakiem
Sałatka grecka z serem feta
Pikle, marynatki, sosy
Pieczywo, masło

Bufet ciepły:

Żurek z jajem na wędzonce , z białą kielbasą
Pikantny strogonoff wołowy z pieczarkami
Eskalopki z polędwicy wieprzowej w sosie z borowików
Pieczony filet z indyka z jabłkiem i żurawiną
Pieczony kurczak po prowansalsku w sosie z białego wina podany z warzywami
śródziemnomorskimi
Grillowany łosoś w pomidorach i bazylii
Lasagne ze szpinakiem , suszonymi pomidorami i serem ricotta
Pierogi z kapustą i grzybami w sosie z borowików
Bigos staropolski

Dodatki do dań:

Tymiankowe pieczone ziemniaki
Ryż z warzywami
Zapiekane brokuły z mozzarellą i parmezanem w kremowym sosie
Szparagi w sosie maślano-cytrynowym

Deser:

Wybór ciast domowych:
Sernik z bakaliami
Szarlotka z miętą
Piernik pachnący orientem
Filetowane owoce sezonowe

Open bar:

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