

BAL SYLWESTROWY W FIGARO 2015/2016

MENU

Na powitanie Państwa o godz. 21:30 zostanie podany Aperitif

po którym Szef Kuchni proponuje

- Aksamitny krem z białych warzyw z oliwą truflową i płatkami migdałów
w następnej kolejności serwować będziemy danie główne,
wprost z pieca podana będzie
- Kaczka confit z puree z kasztanów i ze słodką pomarańczą

Szampana wystrzelimy tuż przed 24:00 z chmurą fajerwerków

i obejrzymy największy pokaz sztucznych ogni w stolicy

Zaraz po podamy NOWOROCZNY TORT

Na dalszą część wieczoru proponujemy Państwu wybór przekąsek zimnych

o niepowtarzalnym smaku

- Łosoś wędzony z cytrynową oliwą i świeżym ogórkiem
 - Terrina z sandacza z orzechami i kaparami
 - Filety ala matias w oliwie z cebulką
 - Zestaw wędlin z marynowanymi grzybkami
- Wybór mięs pieczonych ze świeżo startym chrzanem
- Roladki z szynką parmeńską, szpinakiem i kremowym serkiem
 - Indyk pieczony z morelą dekorowany żurawiną
- Schab pieczony faszerowany pikantnym musem chrzanowym
 - Tatar wołowy w kompozycji pikli
 - Jaja faszerowane z czarnym i czerwonym kawiozem
 - Caprese salad – pomidory z mozzarellą
- Sałatka z kozim serem i suszonymi pomidorami z dressingiem balsamicznym

Nad ranem podamy

Boeuf Bourgnignon

/ Gulasz z wołowiny i czerwonego wina /

Dopełnieniem proponowanego menu będzie

Wódka biała polska

Wino Chardonnay

Wino Cabernet Sauvignon

Napoje zimne

Soki owocowe

Woda mineralna

Coffee break

przepełniony kruchymi ciasteczkami i kolorowymi cukierkami

Kawa, herbata

Szampańską zabawę uświetnią atrakcje wieczoru i relaks przy blasku kominków!

ewaimiroslaw@figaropark.pl

tel. 602 354 789

Cena zaproszenia od 249zł. / osoba