

# 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!**

Cena zaproszenia **299 zł** od osoby  
Grupy od **8-10 osób 10% rabatu**  
powyżej **10 osób 15% rabatu**  
dla **studentów** specjalna cena **249 zł** od osoby

**Rezerwacje:**

**[ewaimirolaw@figaropark.pl](mailto:ewaimirolaw@figaropark.pl)**

**tel. 602 354 789**