

Sala Bankietowa Aleksandra

biuro@sala-aleksandra.pl

www.sala-aleksandra.pl

tel: 510210160

MENU SYLWESTER 2021/2022

20:00

Zupy serwowane w wazach

- Rosół z kury zagrodowej z makaronem domowym
 - Flaki wołowe

I danie główne serwowane na półmiskach

- Polędwiczki w sosie grzybowym z kopytkami, buraczki

Sałatki i zakąski serwowane na półmiskach uzupełniane do białego rana

- Wybór wędlin i mięs pieczonych: szynka, baleron, bekon, schab – wędzone z lokalnej wędzarni; pieczone: schab, boczek, schab karkowy – wyrób własny podane z piklami, chrzanem i żurawiną
 - Wybór paszтетów: drobiowy, z dziczyzny, serwowane z sosem żurawinowo chrzanowym
 - Tatar z polędwicy wołowej z cebulą, ogórkiem i grzybami marynowanymi
 - Tortilla z pierśią kurczaka i warzywami podana z salsa pomidorową i sosem czosnkowym
- Różyczki z łososia wędzonego z kremem z suszonych pomidorów serwowane z jajkami przepiórczymi
- Śledzie na trzy sposoby: w oleju lnianym z cebulką, ala łosoś, w śmietanie z jabłkiem
 - Jajka faszerowane pastami: paprykową, pieczarkową, z avocado
- Sałatka grecka z serem feta, sałata lodowa, pomidory, ogórki, czerwona cebula, papryka sos cytrynowy lub Świeże liście szpinaku z suszonymi pomidorami i prażonymi pestkami słonecznika
- Sałatka gyros z kapustą pekińską, grillowanym kurczakiem i sosem pomidorowym
- Carpaccio z buraka z serem kozim i sosem miodowo-balsamicznym, orzechy włoskie
 - Cezar z kurczakiem – grillowana pierś kurczaka, sałata rzymska, sos cezar
 - Pieczywo, masło

23:00

II danie gorące serwowane na półmiskach

- Pieczona pierś kurczaka nadziewana cukinią i parmezanem serwowana z ziemniakami opiekany i sałatką colesław

24:00

Toast noworoczny – kieliszek szampana dla wszystkich Gości

1:30

III danie gorące

- Strogonow wieprzowy

3:00

IV danie gorące

- Barszcz czerwony z pasztecikiem

Od 20:00 do białego rana

Słodki bufet

- Patery ciast: sernik, wuzetka, brownie, mus czekoladowy, panna cotta, małe babeczki z kremem waniliowym i owocami, bajaderki, małe bezy

Bufet kawowy

- Kawa rozpuszczalna, kawa parzona, wybór herbat (czarna, earl grey, owocowa, mięta, rumianek, zielona)

Napoje bezalkoholowe serwowane bez limitu

- Coca-cola, fanta, sprite, cola 0, woda bez gazu, woda z gazem, sok pomarańczowy, sok jabłkowy
 - 0,5l. wódki na parę

Dla Gości na dietach, wegetarian, wegan możemy przygotować specjalne menu, zgodne z dietą.

Koszt powyższego menu wynosi 290 zł za osobę.