



Sylwester 2009 w rytmie Rockandrolla

Serdecznie zapraszamy na Bal Sylwestrowy w Restauracji Frau Josef.

Oprócz wysmienitej kuchni austro-węgierskiej, bawimy się w rockandrollowych rytmach i nie tylko

Menu sylwestrowe

Przystawka:

1. Zielone szparagi pieczone w cieście, serwowane na dipie limonowym w asyście salsy balsamiczno-miodowej

Zupa:

1. Gulasz czarci na początek

Danie główne:

1. Pieczeń w ziołach prowansalskich podawana z kiedlami w sosie a 'la Frau Josef w towarzystwie roladki cielęcej duszonej w białym winie, faszerowanej kurkami w aromacie duszonej w soku z pomarańczy marchenki oraz pieczone ziemniaki w mundurkach, dekorowane pomidorkami cherry i lucerną z kroplą salsy truskawkowej.

Deser:

1. Jabłko pieczone w cieście, nadziewane bakaliami i czekoladą w aromacie bacardi, podane na sosie wiśniowym

Inna płyta:

1. Roladki drobiowe faszerowane musem owocowo-serowym

2. Roladki indyjskie faszerowane szparagami oraz boczkiem
3. Patera mięs pieczonych własnego wyrobu
4. Patera polskich wędlin
5. Szyka pieczona z kością peklowana rozmarynem
6. Medaliony z polędwiczki wieprzowej dekorowane owocami egzotycznymi
7. Filety z saruy w koszulce z szyki parmeńskiej
8. Deski serów z winogronami i orzechami
9. Kosze z owocami
10. Carpaccio z tososia wędzonego na sałatce lodowej, dekorowane kaparami i krążkami czerwonej cebuli
11. Delikatne roladki z soli, faszerowane różą brokułową
12. Krewetki owinięte indykiem na sałatce z dipem musztardowo-miodowym
13. Pumpernikiel nadziewany musem jagodowo-serowym
14. Deska pasztetów z musem chrzanowo-żurawinowym
15. Kosze pieczywa
16. Masetka i dipy smakowe
17. Wybór marynat konserwowych

Kolacja 1:

1. Filety schabowe zapieczone sosem serowym i pistacjami, serwowane z ziemniakami owiniętymi boczkiem oraz sałatką bałkańską z Rukolą

Kolacja 2:

1. Gulasz węgierski z ziemniaczkami w sosie pomidorowo-paprykowym

Kolacja 3:

1. Barszcz czerwony z krokietem

Napoje:

Kawa, herbata,

2 soki po 0,5l osoba

Woda mineralna gazowana i niegazowana po 0,5l osoba

Wódka 0,5l na parę

Wino musujące

Wino węgierskie 0,5l na parę

Cena 250 zł/osoba . 480 zł /para