

Menu na Bal Sylwestrowy 2011/2012

Dj Krzysiek

Dania na gorąco:

- Rosół z kołdunami
- Zawijasek drobiowy w sosie kurkowym, serwowany z kulkami ziemniaczanymi i bukietem sałat
- Sandacz na warzywach podawany z pomidorową salsą
- Finezyjne pierożki
- Barszcz czerwony z krokietem

Deser:

- lody czekoladowe z soczystą gruszką

Dania na zimno z ryb:

- Śledź w sosie śmietanowym z kaparami
- Tradycyjny śledź z oliwą i drobno siekaną cebulką
- Ryba saute z farszem greckim

Dania na zimno z mięs:

- Rolada drobiowa w tęczy kolorach
- Schab faszerowany owocami
- Karczek w musztardzie z majerankiem
- Tradycyjna galareta z nóżek
- Baleron białoruski
- Kolorowa rolada z polędwicy

Sałatki i dania jarskie:

- Sałatka z kurczakiem w sosie czosnkowym z rucolą
- Sałatka grecka
- Sałatka z wędzonym pstrągiem
- Jajko pod pierzynką
- Szynka parmeńska z melonem
- Szaszłyki z serów pleśniowych

ul. Nadbystrzycka 38 H
20-618 Lublin
tel. (081) 538 10 67
kom. 693 100 033
jw@restauracja-esencja.pl
www.restauracja-esencja.pl

esencja

RESTAURACJA

Słodkości i napoje:

- Rogaliki z wiśniami
- Mini ptysie

Napoje gorące: kawa, herbata bez ograniczenia ilościowego

Napoje zimne : coca-cola, fanta, sprite, soki owocowe, woda z miętą i cytryną

Alkohol bez ograniczenia (wódka , wino)

Całkowity koszt przyjęcia wynosi 450zł/para

Szanowni Państwo w cenę usługi wliczono transport, dekorację stołów, bukiety kwiatów, zastawę i obsługę kelnerską.

Serdecznie zachęcamy do skorzystania z naszej oferty !