



HOTEL PAŁACYK
KONIN

SYLWESTER 2013

MENU SYLWESTRÓWE 175ZŁ/OS



GODZINA 20:00

• ZAKĄSKI

Carpaccio z polędwicy zakrapiane sosem balsamicznym

• ZUPA

Krem z pieczarek z grzankami lub

Krem z pomidorów z mozzarellą i bazylią

• KOLACJA CIEPŁA 2,5 SZT./OS

Marynowane w ziołach polędwiczki wieprzowe podane na grillowanych jabłkach

Zapiekana pierś kurczaka z płatkami parmezanu podana na szpinaku z wędzonym boczkiem

Medalion z indyka z ananasek na grzance

Marynowana karkówka pieczona podawana z sosem

Łosoś grillowany z cytryną

• DODATKI WARZYWNE

Warzywa grillowane

Surówka z marchwi z dodatkiem chrzanu tartego

Surówka z czerwonej kapusty z dodatkiem wiejskiej śmietany

Buraczki z chrzanem

• DODATKI

Grzyby leśne ze śmietaną

Ryż z pomidorami

Ziemniaki zapiekane z ziołami

Klusieczki śląskie

• SOKI

Pomarańczowy, jabłko, czarna porzeczka

Woda mineralna gazowana po 1 L



GODZINA 21:30

• CIASTO

Szarlotka na ciepło z lodami

Owoce w stół



GODZINA 23:00

• ZAKĄSKI ZIMNE

Tartolekka z łososiem wędzonym z kaparami

Barszcz



HOTEL PAŁACYK

KONIN

• PŁYTY Z ZAKĄSKAMI 2,5 PORCJI/OS

Sandacz w galarecie

Polędwica wołowa nadziewana kurkami

Galantyna z kurczaka faszerowana

Galaciki z kurczaka

Indyk w maladze z brzoskwinią

Deska serów z winogronem

Deska wędlin z pikłami

Sos tatarski

Mix sałat z sosem vinaigrette

Salatka jarzynowa w szynce rzymskiej

Pieczyno

Masło



PÓŁNOC

POKAZ SZTUCZNYCH OGNI I FAJERWERKÓW

Szampan

• CIASTO (W STÓŁ)

Sernik

Makowiec

Tarta z owocami

GODZINA 1:00

Pstrąg pieczony z ziołami



GODZINA 2:30

• ZUPA

Żurek staropolski z boczkiem i białą kielbasą podany w chlebie

• DANIE GŁÓWNE

Golonka gotowana

Schab nadziewany śliwką wędzoną duszony w mleku

Bigos staropolski

Kawa i herbata do woli

0,5 l wódki na parę

1 szampan na stół