

# „O Północy w Paryżu”

## **Dania Serwowane**

- godz. 20<sup>00</sup> Ragu Cielęce Aromatyzowane Świeżym Estragonem Zapieczone w Ciecście Francuskim podane z Mixem Kruchych Sałat
- godz. 21<sup>00</sup> ✓ Krem z Batatów z Makaronem z Czerwonej Kapusty  
✓ Soczysta Pierś Supreme z Musem Cytrynowy podana z Gratiną z Brokuł i Kalaflorem Romanesco
- godz. 23<sup>00</sup> Piotrosz w Płatkach Migdałowych z Sosem z Czerwonego Wina Trawy Zubrowej i Cytrynowej z Francuską Marchewką z Masłem Palonym
- godz. 1<sup>00</sup> ✓ Boeuf Stroganow z Sezonowanej Wołowiny Aromatyzowany Francuska Musztarda Dijon  
✓ Polędwiczka SousVide z Gorgonzolą Kurkami z Białą i Dzikim Ryżem Venere
- godz. 3<sup>00</sup> Bulion Consomme z Gęsi z Pysznyimi Pierożkami Wołowymi

## **Przystawki Na Zimnej Płyce**

- Paszтет Wieprzowo Cielęcy z Boczkiem i Żurawiną  
Paszтет Francuski z Gęsi Wątróbek z Borowikami  
Paszтет Francuski z Gęsi Wątróbek z Jabłkami Majerankiem i Białym Winem  
Krewetki Tygrysie w Tempurze z Sałatką i Musem  
Krewetki Tygrysie w Kokonach z Nitek Ziemiaczanych z Sałatami i Sosem Francuskim  
Tym baliki z Warzyw w Aromacie z Borowików  
Tatar z Selekcjonowanej Wołowiny Doprawiony Musztardą Dijon z Jajem Przepiórki  
Sałatka z Kozim Serem i Oliwą  
Koreczki z Świeżego Ogórka z Francuskim Serkiem i Łososiem  
Patera Francuskich Wędliniarskich Specjałów

## **Desery / Napoje / Alkohol**

- Truskawkowy Placuszek / Finansjerki Pistacjowe / Cytrynowy Placuszek / Eklerki /  
Kakaowa Kruszonka w Czekoladzie / Kakaowa Tarta / Malinowa Kruszonka z Galaretką  
Soki: Jabłkowy / Pomarańczowy / Woda / Pepsi /  
✓ Kieliszek Wybornego Szampana o północy  
Butelka 0,7l wino białe lub czerwone lub 0,5l wódka dla 2 os

Każdy uczestnik Balu otrzyma eleganckie dodatki  
Panie ( wąż boa ) Panowie (elegancki kapelusz)

## **Wieczór poprowadzi**

**DJ - DAREK**

**Cena promocyjna : 270,00zł dla 1os przy stolikach 4,6,8 osobowych**  
**Cena 700,00zł dla 2 osób przy stoliku 2 osobowym**