



NAJLEPSZY SYLWESTER

**2018**

START:  
31.12.2017 |  
g. 20:00

KONIEC:  
01.01.2018 |  
g. 05:00

**275**  
PLN

1 starter | 5 dań gorących  
1 deser | 12 przekąsek  
i wiele innych!

**\*DJ CHODELSKI\***  
z wodzirejem

^ NAPOJE WYSKOKOWE ^  
BEZ LIMITU!!!

FOTOBUDKA | POKAZ FAJERWERKÓW

[WWW.LESNYDWOR.EU](http://WWW.LESNYDWOR.EU)



## OFERTA SYLWESTROWA

**TERMIN:** 31.12.2017

**START:** g. 20:00

**KONIEC:** g. 5:00 (01.01.2018)

### Bal Sylwestrowy w Hotelu Leśny Dwór

- imprezę noworoczną poprowadzi **DJ Grzegorz Chodelski** wraz z **wodzirejem!**
- wyśmienita kolacja sylwestrowa: **starter, 5 dań gorących, deser**
- bogato zastawione stoły zimnymi przekąskami oraz bufet słodkości: **12 przystawek**
- alkohol czysty oraz napoje ciepłe i zimne bez limitu
- toast noworoczny
- fotobudka
- zjawiskowy pokaz sztucznych ogni (**profesjonalny** pokaz pirotechniczny) g. 00:00 !

**Cena BILETU – 275 zł/osoba**

**REZERWACJA MIEJSC od 01.11.2017 !**

**T. +48 385 74 88 wew. 2 | E. sylwester@lesnydwor.eu**

tylko  
**275 PLN**

1 starter  
5 dań gorących  
1 deser  
12 przekąsek  
DJ + wodzirej  
i wiele innych !



# SYLWESTER 2017/2018



## MENU

### Serwis bezpośredni:

#### Starter | 20.00

##### **Rostbef w młotkowanym pieprzu**

(dodatki: konfitura z czerwonej cebuli, pomidory koktajlowe)

#### I serwis | 20.30

##### **Consomme borowikowe**

(dodatki: makaron gryczany, julienne warzywne, kolendra)

##### **Rolada z polędwiczką**

(dodatki: sos romesco, puree z pieczonego selera, brukselka z tymiankiem)

##### **Brownie z orzechami**

(dodatki: sorbet wiśniowy, żel morelowy, mięta)

#### II serwis | 23.00

##### **Bogracz z sarniną**

(dodatki: creme fraiche, bagietka)

#### III serwis | 1.00

##### **Kark wieprzowy**

(dodatki: marynowany zielony pieprz, kasza z kurkami, surówka z ogórka)

#### IV serwis | 3.00

##### **Żur staropolski z wędzonką i białą kielbasą**

### Przekąski zimne

1. Mięsa pieczone i pasztety z dodatkiem żurawiny
2. Pótmisek serów z owocami suszonymi i winogronami
3. Pierś indyka z bekonem i dipem śliwkowym
4. Matias z marynowanym imbirem, suszonym pomidorem i gorczycą
5. Terrina z gadusa, łosoś wędzony i siano z pora
6. Cykorja z dodatkiem gruszki, orzecha włoskiego i sera lazur
7. Polędwica wieprzowa sous vide z musem z tuńczyka i owocem kaparu
8. Mix sałat z łososiem teriyaki i grana padano oraz pomidorem koktajlowym
9. Roszponka, rukola z piersią kurczaka, pomarańczą, orzechami i granatem
10. Pickle i pieczywo
11. Patera ciast domowych
12. Etażer z owocami

### Napoje zimne

Coca-Cola; Fanta; Sprite PET poj. 1 L

Soki: pomarańczowy; jabłkowy; grejpfrutowy w dzbankach

Woda mineralna gazowana „BUSKOWIANKA” poj. 0,33 l

Woda mineralna niegazowana „BUSKOWIANKA” w dzbankach z miętą i cytryną

### Napoje gorące

Serwis kawowo-herbaciany

### Napoje wyskokowe

Wódka czysta typu: „Stumbrass” lub podobna

Wina LD