



NAJLEPSZY SYLWESTER

2018/2019

START:  
31.12.2018 |  
g. 20:00

KONIEC:  
01.01.2019 |  
g. 05:00

**300**  
PLN

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

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

^ NAPOJE WYSKOKOWE ^  
BEZ LIMITU!!!

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



## OFERTA SYLWESTROWA

**TERMIN:** 31.12.2018

**START:** g. 20:00

**KONIEC:** g. 5:00 (01.01.2019)

### 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
- zjawiskowy pokaz sztucznych ogni (**profesjonalny** pokaz pirotechniczny) g. 00:00 !

**Cena BILETU – 300 zł/osoba**

**REZERWACJA MIEJSC od 01.11.2018 !**

**T. +48 385 74 88 wew. 2 | E. [sylwester@lesnydwor.eu](mailto:sylwester@lesnydwor.eu)**

**tylko  
300 PLN**

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

**SYLWESTER 2018/2019**



## MENU

### Serwis bezpośredni:

#### Starter | 20.00

**Salata Frese** | wędzony pstrąg łososiowy | crostin ziołowy | mus chrzanowy | burak z mięta | pieczony czosnek

#### I serwis | 20.30

**Zupa bałkańska** | kurczak zagrodowy | włoszczyzna | mleko kokosowe | kolendra

**Tournedos z indyka** | panchetta | sos beurre blanc | puree z jarmużem | sałatka z zielonych warzyw | romesco

**Duet musów** | marakuja | biała czekolada | crunch | kawior owocowy | puder z liofilizowanej maliny | mięta

### Live cooking:

#### II serwis | 23.00

**Szynka z dzika** | bulion | pieczone warzywa z rozmarynem | lubczyk ogrodowy

#### III serwis | 01.00

**Confitowane żebro wieprzowe** | glazura teryaki | gorczyca | gratin ziemniaczany z porem | listki brukselki

#### IV serwis | 03.00

**Żur staropolski** | domowy zakwas | wędzonka | biała kiełbasa | jajko Zielononózki

### Przekąski zimne

1. Pasztet z dziczyzną / żurawina/ orzechy
2. Polędwica wieprzowa sous vide / mus z tuńczyka / owoc kaparu
3. Terrina z golonki/ szynka dojrzewająca/ chrzan
4. Sery zagrodowe/ owoce suszone / winogrona
5. Matjas / marynowany imbir / suszony pomidor / gorczyca
6. Terrina z białych ryb/ mus limonkowy/ szpinak
7. Cykoria / gruszka w czerwonym winie/ orzech włoski / ser Lazur
8. Podwędzana gęszina/ roszponka/ pomarańcze/ czerwona cebula/ pestki słonecznika/ vinegrette balsamiczno – porzeczkowy
9. Pierś kurczaka sous vide/ sałata rzymska/ bekon/ pomidor koktajlowy/ ser Bursztyn/ grzanki pełnoziarniste
10. Pickle i pieczywo
11. Patera ciast domowych
12. Etażer z owocami

### Napoje zimne

Pepsi; Mirinda; 7up PET poj. 1 L

Soki: pomarańczowy; jabłkowy

Woda mineralna gazowana

Woda mineralna niegazowana

### Napoje gorące

Serwis kawowo-herbacyany

### Napoje wyskokowe

Wódka czysta typu: „Stumbrass” lub podobna

Wina LD