

*Sylwester 2018/2019 w Hotelu *** Camelot*



HOTELCAMELOT***
UL. NIZINNA 2, SZCZAWNO ZDRÓJ
Godz. 19:30 i 20:30

MENU

Przystawka:

Marynowana w ziołach pierś z indyka na postumencie kolorowych sałat

Danie główne

Zawijaniec drobiowy faszerowany mixem prażonych nasion w koszulce z boczku na lustrze sosu demi-glaze
Puree ziemniaczane
Karmelizowane warzywa

Deser:

Ciasta bankietowe, wariacje deserowe – musy, owoce, sałatka owocowa

Zimna płyta:

Staropolskie pieczone mięsa
Schab faszerowany chrzanem w diamentowej otoczce
Pierś z kurczaka z brzoskwinia
Carpaccio z buraka okraszone serem feta
Rostbef szpikowany na sałatce żydowskiej
Galaretka wieprzowa
Galaretka drobiowa
Gruszka karmelizowana w szynce parmeńskiej
Rolada z indyka faszerowana modrą kapustą z sosem żurawinowym
Grillowany ser halloumi z paprykową nutą
Jajko garnierowane na sałatce jarzynowej
Śledź bałtycki w sosie tatarskim
Śledź bałtycki w aromatycznych ziołach
Sałatka capresse z mozzarellą i pomidorami
Sałatka fegatino z wątróbką drobiową
Sałatka grecka
Sałatka polo z grillowanym kurczakiem
Sałatka Penne
Szparagi zawijane w szynce
Carpaccio ze schabu w sosie tuńczykowym

Dania nocne:

Zupa meksykańska
Barszcz czerwony z pasztecikiem

Bufet wiejskich różności:

Smalec, ogórki kiszane, kaszanka, kiełbasy wiejskie,
salceson, zasmażane pierogi ruskie, z kapustą i grzybami, z kapustą i mięsem, z
mięsem, szpinakowo serowe, podsmażane ziemniaki z boczkiem i cebulką, kapusta
a miodem, śliwką i czerwonym winem, bigos, gołąbki, żeberka, pulpety drobiowe w
sosie bravos, gulasz staropolski, udźce wieprzowe

Wino musujące - toast noworoczny
Wódka biała, wino białe i czerwone, piwo - BEZ OGRANICZEŃ
Soki owocowe, woda mineralna - BEZ OGRANICZEŃ
Kawa, herbata - BEZ OGRANICZEŃ

319 zł od osoby

PROMOCJA :

269 zł od osoby płatne do 30.11.2018r lub wyprzedania miejsc

Rezerwacja tel. 74 840 69 12, 74 840 01 60