

PAŁAC *S* ZABORÓWEK

Sylwester
2020
w Pałacu Zaborówek

Wykwintne menu
Zabawa do rana
Romantyczne pałacowe wnętrza
Butelka wódki lub wina na parę
Możliwość wykupienia pakietu vip
(liczba pakietów ograniczona)

od 270 zł/os.

ZAPISY:

info@palaczaborowek.pl
+48 517-443-863

Wymarzony sylwester w romantycznych wnętrzach
Pałacu Zaborówek,
blisko Warszawy w puszczy kampinoskiej,
Gwarantujemy szaloną zabawę do rana, dj-a ,
wykwintne jedzenie i niezwykły klimat
pałacowych komnat!!!

Sylwester w Pałacu Zaborówek
zaczynij najlepiej Nowy Rok!



SYLWESTER 270PLN/OS.
(napoje oraz butelka wódki lub wina na parę)

SYLWESTER VIP 450PLN/OS.

- VIP Room
- Open bar na napoje i alkohol (Wino, Whisky, Wódka, Rum, Tequila, Gin, Wermut)
- Dedykowany kelner do stolika
- Dania serwowane
- Klimatyczny nastrój pałacowych komnat

START GODZINA 20:00

POWITANIE

Aperitif

(kir royal - wino musujące z odrobiną Crème de Cassis)

KOLACJA SERWOWANA

ZUPA

Aksamitny krem z dyni podprawiany imbirem,
podany z knelami trufłowymi i kolendrą

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczki wieprzowe w sosie z leśnych grzybów,
podane z krokietem z batata i kolorową fasolką

DESER:

Strudel jabłkowy z bakaliami podprawianymi Amaretto,
podany z bitą śmietaną i sosem malinowym



Po kolacji start bufetów:

BUFET ZIMNY:

- Pasztet z perliczki pieczony w cieście francuskim z ziołami
- Pasztet z dziczyzny pieczony z porto i borówkami w buraczanej galaretkie
- Kaczka faszerowana po sasku z cebulową konfiturą
- Roladki z karpia po żydowsku
- Mięsa pieczone i wędzone na wiejski sposób z naszej wędzarni
- Schabiki z warchlaka po warszawsku, faszerowane musem jajeczno-chrzanowym
- Śledzie matiasy marynowane w oleju lnianym i cebuli
- Śledź w śmietanie z jabłkiem i parzoną cebulą owocową

Sosy : Tatarski, chrzanowy, żurawinowy

- Sałatka kuskus z warzywami, oliwkami, suszonymi pomidorami, ziołami i kurkumą
- Sałatka Grecka z warzywami, oliwkami i greckim serem feta
- Sałata z pieczonym kurczakiem, ananasem, warzywami skropione emulsją balsamiczną
- Sałatka z łososiem i pomidorkami czereśniowymi
- Polskie sery zagrodowe podane z karmelizowanymi na słońcu orzechami arachidowymi i konfiturą cebulową z imbirem

BUFET GORĄCY:

- Roladki z kurczęcia faszerowane bakaliami i kaczą wątróbką podprawianą wiśniówką w ziołach
- Pieczony karczek wieprzowy w sosie myśliwskim
- Pieczone steki łososi podane z sosem krewetkowym
- Ryż z warzywami i szafranem
- Frytki Angielskie
- Warzywa grillowane z oliwą, bazylią i palonymi pestkami dyni

BUFET SŁODKI:

Stodkości z patacowej cukierni:

- Szarlotka
- Sernik tradycyjny
- Mini bezy
- Tartaletki owocowe

PO PÓŁNOCY:

- Żur staropolski z białą kielbasą i jajem

