

SYLWESTER 2016 / 2017 PRZYWITAJ NOWY ROK Z VNS

GODZINA 21:00

W programie wykwintne menu – uroczysta serwowana kolacja, bufety z ciepłymi i zimnymi przekąskami, deserami oraz Live cooking.

**SZAMPAŃSKĄ ZABAWĘ PRZY DŹWIĘKACH NAJWIĘKSZYCH PRZEBOJÓW
POPROWADZI DJ**

OTWARTY TARAS WIDOKOWY NA PANORAMĘ GDAŃSKA

DLA GRUP POWYŻEJ 15 OSÓB – RABAT!

W cenie biletu: menu, 0,5l wódki lub karafka wina na parę
Napoje gazowane, soki, woda, kawa, herbata – bez ograniczeń



Aperitif

MENU

Przed przekąska

Mus z gęsiich wątróbek podany na chrupiącym toście

Przystawka

Różyczka z łososia marynowanego w whiskey i koperku,
podana na sosie pomarańczowo - musztardowym

Zupa

Krem z białych i zielonych szparagów dopełniony mlecznym cappuccino
oraz kiełkami lucerny

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa marynowana w ziołach, podana z puree pietruszkowym,
blanszowanymi warzywami i sosem śmietanowo - borowikowym

Deser

Krem mascarpone z biszkoptem dopełniony sosem z przetartych malin

Powitanie Nowego Roku kieliszek wina musującego

Bufet na ciepło

Tradycyjny barszcz czerwony z pasztecikiem

Pierś z gęsi duszona w borowikach

Szynka pieczona w całości, marynowana w czosnku, rozmarynie,
młotkowanym pieprzu i musztardzie Dijon

Pierś z indyka marynowana w pomarańczach z sosem żurawinowym

Kotleciki wieprzowe z kostką ułożone na paprykowo – pomidorowej salsie

Pieczone bakłazany z serem mozzarella, dopełnione pomidorami i pesto bazyliowym

Ziemniaki pieczone w ziołach, ziołowe gnocchi

Bufet na zimno

Pierś kaczka pieczona „rosse”, podana na musie jabłkowo – estragonowym
Roladki z sandacza z sosem z czerwonej porzeczki
Tatar z wędzonego i świeżego łosia
Śledzik marynowany w zaprawie korzennej
Tatar wołowy z tradycyjnymi dodatkami
Patory ryb i owoców morza w cytrynowej galaretkie
Schab pieczony ze śliwką
Mus z gęsich wątróbek na toście
Roladki z kurczaka faszerowane brzoskwinia
Carpaccio z polędwicy wołowej, podane ze struganym parmezanem,
kaparami, oliwkami i rukolą
Deski wykwintnych serów

Live cooking

Mule parzone w białym winie, podane z sosem z sera pleśniowego
Grillowanie krewetki marynowane w czosnku i ziołach
Ziołowe grzanki

Bufet kawowy

Kawa, herbata
Woda ze świeżą miętą i cytryną
Soki owocowe
Napoje gazowane

Bufet Cukiernika

Sernik, domowa szarlotka
Krucho babeczki z owocami
Creme caramel
Świeże owoce
Mini eklerki

Koszt 285 zł / osobę

**Sprzedaż zaproszeń:
tel. 509 905 358, 58 767 79 01
vns@vns.com.pl**

VNS[®]
— RESTAURACJA —