

Menu balu
„Roztańczona Odeska ze smakiem nowej kuchni
rosyjskiej”

Opera i Filharmonia Podlaska

31.12.2019 godzina 23.00-4.00

Koszt 300,00 zł/os. brutto

*W tym roku zaserwujemy dania Restauracji „Pięć Dębów”
w Supraślu z nowoczesnej kuchni rosyjskiej
wyselekcjonowane z jej bogatej oferty.*

*Szef Kuchni Restauracji „Pięć Dębów” Artur Lenczewski
proponuje podczas Wieczoru Sylwestrowego:*

Przystawka na powitanie- serwowana

*

Bliny ze śmietaną i ikrą łososia

*

Danie główne na gorąco - serwowane

*

*Cielęcina w sosie z korniszonów , na kaszy gryczanej
duszonej z grzybami i rosyjską sałatką winegret*

*

Deser - serwowany

*

Lody serowe z sosem z jarzębiny

Dania na gorąco w bemarach :

*

Ucha (zupa rybna)

*

Indyk w sosie z brusznicą

*

Szchi

*

*Bouef Stroganoff na tartej „kartoszcze” z zielonym
szczypiorkiem*

*

Pielemieni w trzech smakach

***Oprócz dania serwowanego, na stołach gości
zawitają:***

Półmisek pasztetów

Salatka „Olivier”

Tatar z czosnkiem niedźwiedzim

Rolada z kaczki

Śledź pod szubą

„Sało” z cebulką i majerankiem

„Hołod”

***Całość wspomogą stoły bufetowe z tradycyjnymi
przysmakami od ryb po mięsiwo***

Siomga z dymu olchowego

Kulebiak z Kumżą

*Jajka z kawiozem
Śledź w śmietanie
Mięsa pieczone z czerwonym chrzanem i ogórkami
Rolada ze szpinakiem
Racuchy ze śliwkami
Tatarki z łososa
Deski kielbas i smalców z wiejskim chlebem*

Słodkości:

Ciasta koktajlowe - sylwestrowe

*

Owoce w kompozycjach

*

Shoty

Ku ugaszeniu pragnienia:

Napoje zimne (cola, woda, soki, kwas chlebowy)

Napoje gorące (kawa, herbata)

Dla podkreślenia smaku:

Alkohole serwowane do stołów

Wino musujące

Wina półwytrawne białe i czerwone

Wódka biała, czysta, rosyjska

Open bar – alkohole wszelkiej maści, serwowane bez limitu, z baru prowadzonego przez zawodowych barmanów

(Piękne i smaczne drinki dla Pań i Panów)