

Kapitan Cook

RESTAURACJA & CAFE PUB

Przywitajmy razem rok 2017

*Restauracja Kapitan Cook ma zaszczyt zaprosić na
Kapitański Bal Sylwestrowy 2016/2017*

Nasz Szef kuchni zadba o Państwa podniebienia wykwintnym i wyszukany menu a całość uzupełni odpowiednio przygotowany repertuar muzyczny. To ważna i nieodłączna część każdego balu. U nas jak co roku zagra profesjonalista i pasjonat muzyki Dj Damian, który buduje nastrój z każdym kolejnym utworem. Na parkiecie zagospozą taneczne przeboje wszechczasów, od rock'n'rolla, przez disco lat '70, lekkie i przyjemne lata '80 oraz wybrane hity z kolejnych dekad.

Wybory króla i królowej Balu.

Menu

Wykwintna kolacja serwowana na ciepło

Bulion z kaczki z kołdunami

Danie główne:

Sztufada z dzika w sosie borowikowym
Kasza gryczana prażona z bekonem i cebulą
Surówka z buraków czerwonych

Zakąski zimne podane do stołu:

Mięsiwa marynowane dębowym dymem z naszej wędzarni
Sery oraz rozmaite sery pleśniowe
Tartinki z wędzoną pastą szefa kuchni po staropolsku
Roladki z łososiem wędzonym
Delikatny serek bazyliowy w otoczce ze świeżego ogórka
Rolowany bekon z akompaniamentem rodzynek
Kureczak pieczony ze szpinakiem i orzechową skórką
Jajka w sosie tatarskim
Sałatka z kureczakiem i ryżem w towarzystwie ananasa
Smalec, ogórki, pieczywo

Szwedzki bufet:

Owoce, owoce tropikalne
Ciasto: sernik, szarlotka
Ciasteczka koktajlowe

Napoje:

Soki owocowe, napoje, woda, kawa, herbata /bez ograniczeń
Alkohol: Wódka Luksusowa 250 ml/ os
O półmocy butelka wina musującego 0,7 l/ 4 os

Restauracja wyraża zgodę na przyniesienie własnego alkoholu

Koszt: 229 pln/os

Start: 20.30