

SYLWESTER

2021/2022

Powitanie nalewką

ZUPA

Domowa zupa grzybowa z
prawdziwków

DANIE GŁÓWNE

Dzik pieczony

podany przez myśliwego

z kaszą gryczaną i modrą kapustą na
ciepło

Przepiórki z kasztanami, wędzonym
boczkiem i szałwią podane na purée
ziemniaczanym z buraczkami
glazurowanymi miodem

DESER

ciasto Ferrero Rocher
sernik Królewski

ciasto Jogurtowe z owocami
kawa/herbata

0,5l Wódki SOBIESKI / para
soki owocowe (porzeczka, pomarańcz,
jabłko), woda niegazowana,
pepsi, 7-up, mirinda
szampan o północy

CENA: 590,00 / PARA

OKOŁO GODZINY 00:30

Barszcz czerwony z mięsnym
pasztecikiem

OKOŁO GODZINY 1:30

Roladki wieprzowe w sosie
pieczeniowym podane z kopytkami i
surówką

ZAKĄSKI

Półmiski mięs pieczystych własnego
wyrobu

Pasztet z dziczyzny z sosem żurawinowym

Sałatka gyros

Sałatka brokułowa z serem feta i sosem
czosnkowym

Sałatka z krewetek z crème fraîche

Tatar wołowy

Śledzik w curry

Jaja faszerowane wędzonym łososiem i
kawiozem

Faszerowane polędwiczki w galarecie

STÓŁ WIEJSKI

smalec, ogórki kiszone, wędzone szynki i
kiełbasy, salcesony, zylc kaszubski,
pieczywo, chrzan, musztarda,
sos żurawinowy i marynaty

INTERNET www.gospodagdansk.pl

EMAIL kontakt@gospodagdansk.pl

TEL RESTAURACJA 58 524 00 95

TEL RESTAURACJA 510 096 591

SYLWESTER

2021/2022

INTERNET www.gospodagdansk.pl

EMAIL kontakt@gospodagdansk.pl

TEL RESTAURACJA 58 524 00 95

TEL RESTAURACJA 510 096 591