

SYLWESTER 2016/2017



Z DZIKIEM

ZUPA

krem z białych warzyw z grzankami i szyjkami rakowymi

DANIE GŁÓWNE

PIECZONY DZIK

podany przez myśliwego

z pieczonymi ziemniakami z czosnkiem i rozmarynem

confit z kaczki na puree ziemniaczanym

buraczki zasmażane z masełkiem, surówka z czerwonej kapusty

DESER

jabłecznik, sernik z brzoskwiniami, WuZetka

kawa/herbata

0,5l Wódki SOBIESKI / para
soki owocowe, woda mineralna
cola, fanta, sprite
szampan o północy

OKOŁO GODZINY 23:00

barszcz z pasztecikiem

OKOŁO GODZINY 1:00

strogonow z piecywem

ZAKĄSKI

deski mięs pieczystych własnego wyrobu

jajka faszerowane tuńczykiem na sianku z pora

terrina rybna

carpaccio z marynowanego w buraczkach łosiosia

rożki z szynki z mięsem krabowym

roladka z kaczki z calvadosem na musie jabłkowym

sałatka z kurczakiem i camembertem

sałatka z łosiosiem

śledzie z musztardą i olejem rydzowym

masełko, chlebek wiejski

STÓŁ WIEJSKI

smalczyk, ogórki kiszzone

kiełbasy z własnej wędzarni

pasztet z dziczyzny z sosem żurawinowym

ćwikła z chrzanem

CENA: 580,00 / PARA

INTERNET www.gospodagdansk.pl

EMAIL kontakt@gospodagdansk.pl

TEL RESTAURACJA 58 524 00 95

TEL RESTAURACJA 510 096 591

TEL MANAGER 502 120 356