

SYLWESTER

2018/2019

ZUPA

Krem z borowików z ziołowymi grzankami

DANIE GŁÓWNE

DZIK PIECZONY
PODANY PRZEZ MYŚLIWEGO

z kaszą gryczaną i surówką z czerwonej kapusty

Perliczka pieczona na sposób staropolski
z pieczonymi ziemniakami
i glazurowaną marchewką

DESER

sernik z brzoskwiniami
jabłecznik z budyniem pod kruszonką
torcik kokosowo-czekoladowy
kawa/herbata

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

OKOŁO GODZINY 00:30

strogonow z piecywem

OKOŁO GODZINY 1:30

barszcz z pasztecikiem

ZAKĄSKI

półmisek mięs pieczystych własnego wyrobu
schab w galarecie
sałatka z łososiem
sałatka z tortellini
śledzik z jabłkiem i ogórkiem w śmietanie
jajka w szynce na sianku z pora
połędwiczki z kurczaka w marynacie pomidorowo-octowej
roladki z kaczki z calvadosem na musie jabłkowym
marynaty, maselko, chlebek własnego wypieku

STÓŁ WIEJSKI

smalczyk, ogórki kiszone
kiełbasy z własnej wędzarni
pasztet z dziczyzny z sosem żurawinowym
ćwikła z chrzanem

CENA: 530,00 / 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