

SYLWESTER

**2018/2019, prowadzi znany i lubiany
DJ SeBs! więcej na: djsebs.pl oraz SPOTIFY
konkurs na króla i królową balu!!!
oraz inne atrakcje.**

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 pieczywem

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, masełko, 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