

ŁYŻKA & WYDELEC  
CATERING

# Menu

## Sylwestrowe

### 2021/22

20  
22



Bal Sylwestrowy w Teatrze im. Jana Kochanowskiego w Radomiu.

Zabawa do białego rana przy akompaniamencie muzycznym.

## W cenie 250 zł / os. oferujemy:

### Menu w formie bufetu szwedzkiego :

5 serwisów w tym 9 dań ciepłych serwowanych w podgrzewaczach oraz kociołkach

### Przekąski zimne

\*Finger food's | Sałatki | Tradycyjne polskie delikatesy stołowe | Paterki mięsne | Deski serów | Pieczywo mieszane

### Bufet słodkich wypieków domowych oraz paterki z owocami sezonowymi

\* Open Bar napoi ciepłych oraz zimnych – **bez limitu**

\* Alkohol w cenie:  
Stock Prestige 0,25 l/os. | Wino domowe białe lub czerwone 0,25 l/os.

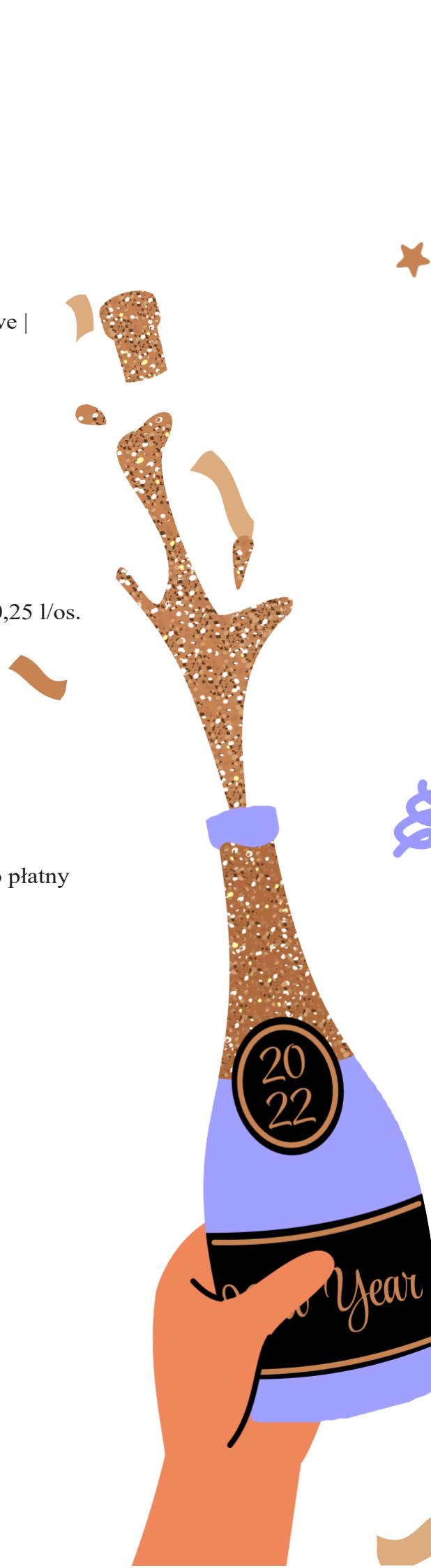
\* Oprawę muzyczną

\* Zapraszamy od 22:00 – 05:00

\* Kieliszek Prosecco na powitanie Nowego Roku

\* Bar z szerokim asortymentem alkoholi oraz drinków dostępnych dla gości podczas balu – dodatkowo płatny

Brak możliwości wnoszenia własnego alkoholu



## **Dania Główne**

**serwowane w formie bufetu szwedzkiego  
w podgrzewaczach oraz kociolkach:**

### **I Serwis o godzinie 22:00**

**Zupy:** w sumie 250 ml / os.

Rosół z domowym makaronem oraz pachnącą pietruszką

Flaki wołowe po włosku z pomidorami pelati oraz parmezanem

**Dania Główne:** w sumie 150 g / os.

**Wieprzowina:**

Wolno pieczony karczek podany z sosem z czerwonego wina

**Drób:**

Rolada drobiowa z indyka z suszonymi pomidorami, orzechami

nerkowca oraz szpinakiem podana z delikatnym sosem śmietanowo - bazyliowym

**Ryba:**

Stek z łososia w ziołach z palonym masłem

**Dodatki skrobiowe:** w sumie 150 g / os.

Ziemniaki pieczone w ziołach

Gratin ziemniaczane

Ryż z cebulą dymką oraz orzeszkami

**Dodatki warzywne:** w sumie 150 g / os.

Mix sałat z ziołowym winegret

Sałatka z pieczonych buraków z wiśniami, miodem oraz tymiankiem

Modra kapusta z żurawiną serwowana na ciepło

### **II Serwis o godzinie 23:00**

Bigos na trzech rodzajach mięs,

zakrapiany czerwonym winem

200 g/os.

### **III Serwis o godzinie 24:30**

Boueff Strogonow serwowany z grzankami serowymi

250 ml/os.

### **IV Serwis o godzinie 01:30**

Mix mięs pieczystych

(żeberko, golonka, pałki z kurczaka)

podana nakorzeniowych warzywach flambirowanych

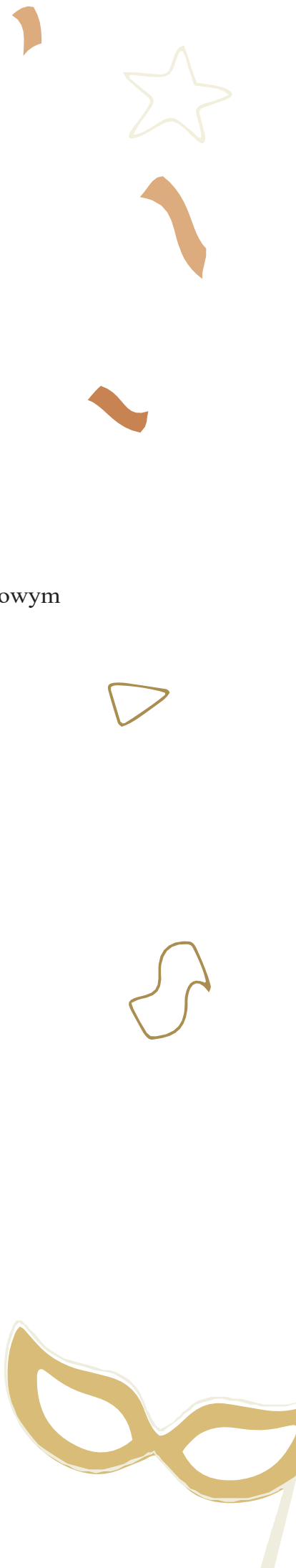
200 g/os.

### **V Serwis o godzinie 03:00**

Tradycyjny Żur na domowym zakwasie serwowany

z jajkiem oraz kiełbasą

250 ml/os.





## Przekąski Zimne

podane w formie bufetu szwedzkiego:

**Deska mięs pieczystych własnej produkcji oraz selekcja serów w towarzystwie winogron oraz orzechów w sumie 240 g / os.**

- \* Dymiony karczek
- \* Schab nadziany śliwką oraz morelą
- \* Pierś z kurczaka wędzona
- \* Schab dojrzewający
- \* Ser camembert
- \* Ser salami
- \* Ser królewski wędzony

## Przekąski rybne

150 g na os.:

- \* Cygaro z łososia
- \* Szuba - Śledzie pod pierzynką z buraka, jajka oraz cebuli
- \* Kofty rybne podana z sosem guacamole

## Bar sałatkowy

100g na os.:

- \* Sałatka Gyros
- \* Sałatka grecka z serem feta
- \* Sałatka nicejska z jajkiem oraz tuńczykiem z sosem miodowo-musztardowym

## Tradycyjne Polskie przekąski

160 g na os.:

- \* Schab z musem chrzanowo - jajecznym z cebulą dymką
- \* Terina drobiowa /wieprzowa
- \* Pasztet z bażanta podany z konfiturą z czerwonej cebul

## Dodatki:

Pieczywo mieszane,  
Sosy do mięs (chrzan, ćwikła, żurawina),  
Zestaw przekąskowy (marynaty, pieczarki, papryka, ogórek)



**Przekąski typu finger food:  
w sumie 440 porcji:**

**Wytrawne przekąski 80 p /25-35g:**

- \* Quichelorraine z żółtym serem oraz prażonym boczkiem
- \* Vitello tonnato podana napumperniklu

**Mięsne drobne przekąski 80 p /25-35g:**

- \* Mini moskol z ziołowym serkiem oraz śliwką w boczku
- \* Tartinki z tapenadą oraz kozim serem

**Przekąski wegetariańskie 120 p /25-35g:**

- \* Mini caprese skropione pesto bazyliowym
- \* Minitortille z ziołowym serkiem oraz pestkami dyni
- \* Bruschetta clasico z pomidorami concase oraz listkiem bazylii

**Wege 160 p /25-35g z:**

- \* Rolada z pieczonego buraka z kozim serem, rukolą i kaparami
- \* Tatar z łososia
- \* Tradycyjny humus podany z chrupiącymi warzywami w tempurze
- \* Mini koperty z ciasta francuskiego z frutti di mare

**Słodkie wypieki serwowane w bufecie  
3 porcje na os. / 40 -60 g :**

- \* Szarlotka z kruszonką
- \* Sernik z rosą
- \* Panna Cotta z musem z owoców leśnych
- \* Brownie z domową frużeliną
- \* Patera owoców 100 g/os.

**Bar z napojami:**

- \* Soki owocowe - bez limitu
- \* Napoje gazowane – bez limitu
- \* Woda mineralna - bez limitu
- \* Kawa z dodatkami - bez limitu
- \* Paleta herbat smakowych z dodatkami - bez limitu

\*napoje zimne podajemy do stołów bez ograniczeń

**Marcin Radulski**

**General Manager**

**Tel.790-505-500**

