

Powitajmy Nowy Rok w atmosferze wyjątkowych smaków, aromatów i kulinarnej celebracji. Szefowa Kuchni poleca na tę wyjątkową noc:

Powitanie gości:

- Na dobry początek wieczoru- delikatny drink serwowany na powitanie.

Przystawka:

- Wykwintne połączenie kremowego musu z makreli z delikatną tortillą

Zupa:

- Aromatyczny bulion domowy z ręcznie lepionymi pierzgi

Danie główne 1,5 porcji na osobę

- Polędwiczka wieprzowa w szlachetnej otulinie boczku z kremowym sosem grzybowym
- Roladka drobiowa w szynce szwarcwaldzkiej z farszem ze szpinaku i suszonych pomidorów
- Łosoś a'la Wellington w maślanym cieście francuskim

Dodatki:

- Złociste gratin ziemniaczane z brokułami
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Aksamitne gnocchi bazyliowe w maślanym wykończeniu
- Aromatyczna surówka z kiszanej kapusty
- Sałata rzymska z delikatnym sosem Cezar
- Delikatny bukiet warzyw gotowanych na parze
- Kremowy sos z leśnych grzybów

Menu

31

GRUDZIEŃ
2025

Deser

- Kompozycja słodkości w stole słodkości
– 3 porcje na osobę

Zimny bufet- szwedzki stół 3 przekąski na osobę + 1 porcja sałatki

- Delikatna galaretka drobiowa z kolorowym bukietem warzyw
- Mini burgery wypełnione aromatyczną długo duszoną i soczystą wieprzowiną ze świeżymi warzywami
- Delikatne mięso drobiowe w roladce z aromatycznym farszem warzywnym
- Aksamitny twarożek owinięty w maślanym cieście francuskim
- Lekkie i świeże przekąski z ogórka wypełnione delikatnym musem z tuńczyka
- Chrupiąca grzanka podana z aromatycznym hummusem
- Wyrazista, kolorowa mieszanka warzyw z nutą pikantności inspirowana kuchnią meksykańską
- Połączenie śledzia z burakiem w lekkiej kremowej sałatce
- Miks pieczywa i masło

Aromatyczna zupa serwowana w kociołkach, dostępna w formie bufetu:

- Wyraziste, pikantne flaczki przygotowane według tradycyjnej receptury
- Klarowany barszcz o głębokim smaku podawany z chrupiącym złocistym pasztecikiem

Megnum

31

GRUDZIEŃ 2025

Atrakcja kulinarna:

- Szynka płonąca w autorskiej odsłonie szefa kuchni, podana z aromatycznym tartym chrzanem i pieczonymi ziemniakami

Napoje:

- 1 litr napoju na osobę- do wyboru: sok lub woda z cytryną
- Kawa i herbata bez ograniczeń- dostępna na stole kawowym przez cały czas trwania balu

Dodatkowe informacje- w cenie biletu:

- Powitanie Nowego Roku – uroczysty toast lampką wina musującego, połączony z pokazem sztucznych ogni
- Bal poprowadzi DJKoko, zapewniając niepowtarzalną oprawę muzyczną przez całą noc
- W programie przewidujemy także wybór Królowej i Króla Nocy, który dostarczy gościom dodatkowej dawki zabawy i emocji
- Przez cały czas trwania balu dostępny będzie koktajl bar z bogatym wyborem drinków
- Kolacja sylwestrowa serwowana będzie w godzinach 18:30-20:00, a zakończenie balu zaplanowane jest na godzinę 02:00

Mienium

31

Cena biletu: 350zł

Zespół Pałacowo-Parkowy Pałac Biedrusko
marketing@zamekbiedrusko.com.pl
nr 793 330 036

GRUDZIEŃ
2025