

KARNAWAŁ W KLUBIE
POKLAD



10.02.2018r. godzina: 20:00

Zapraszamy serdecznie na zabawę karnawałową w Klubie Pokład!

Podczas imprezy czekają na Państwa wyśmienita atrakcje: pokaz taneczny, bogate i urozmaicone menu Szefa Kuchni oraz przede wszystkim niepowtarzalna atmosfera. Na parkiecie poprowadzi Państwa charyzmatyczny i porywający DJ, który sprawi, że będziecie tańczyć do białego rana!

Wykupując pakiety konsumpcyjne otrzymują Państwo wstęp, rezerwację oraz szatnię GRATIS.

MENU NR 1 DLA 10 osób

Istnieje możliwość rezerwacji dla większej bądź mniejszej ilości Gości

Alkohole i Napoje:

- 4 x 0,5l Wódka Żubrówka Biała
- 4l Napoi bezalkoholowych
- 10 x Kawa/herbata

Zimne Zakąski (serwowane na półmiskach):

- roladka drobiowa nadziewana pieczarkami 10x40g
 - roladka z indyka nadziewana szpinakiem i serem feta 10x40g
 - bruschetta z pomidorami i parmezanem 10x50g
 - roladka naleśnikowa nadziewana łososiem wędzonym i kremowym serkiem 10x40g
 - pierożki z ciasta francuskiego farszem jarskim 10x40g
- 2 x duża deska smakołyków zawierająca sery, wędliny, kabanosy, smalec, ogórki kiszone, pastę twarogową oraz pieczywo

Zupa (serwowana po północy):

- barszcz czerwony z pasztecikiem mięsny

Cena powyższego menu wraz z przygotowaniem rezerwacji, obsługą, bezpłatnym wstępem do lokalu oraz szatnią wynosi **75zł brutto od osoby.**

KARNAWAŁ W KLUBIE
POKLAD



MENU NR 2 DLA 10 osób

Istnieje możliwość rezerwacji dla większej bądź mniejszej ilości Gości

Alkohole/Napoje:

- 5 x 0,5l Wódka Żubrówka Biała
- 5l Napoi bezalkoholowych
- 10 x Kawa/herbata

Danie główne:

- polędwiczka wieprzowa w sosie śmietanowym z zielonym pieprzem w towarzystwie ziemniaczków puree oraz sałatki z białej kapusty

Zimne Zakąski (serwowane na półmiskach):

- pieczony schab ze śliwką marynowany w białym winie 10x50g
 - pierś z indyka nadziewana szpinakiem i serem feta 10x50g
 - pierożki z ciasta francuskiego z farszem jarskim 10x40g
 - mini ciasteczka francuskie nadziewane szpinakiem i serem feta 10x50g
 - pstrąg wędzony na musie chrzanowym na pumperniku 10x40g
 - tatar z łososia w otulinie ogórka podany na pumperniku 10x40g
- *do zakąsek podajemy pieczywo

Zupa (serwowana po północy):

- barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym

Cena powyższego menu wraz z przygotowaniem rezerwacji, obsługą, bezpłatnym wstępem do lokalu oraz szatnią wynosi **110zł brutto od osoby.**

Rezerwacje:

Katarzyna Demkowicz tel.: +48 730 163 415
e-mail: kdemkowicz@atutnr.pl

Dorota Richert tel.: +48 500 118 897
e-mail: drichert@atutnr.pl