



FORRest

HOTEL & RESTAURANT

2025
NOWY
ROK

WTOREK
31 GR,
2024

GODZ. 19:00- 4:00

BAL SYLWESTROWY

WYKWINTNA KOLACJA, BUFET ZAKĄSKOWY, BUFET SŁODKOŚCI
WINO/ WÓDKA, TOAST O PÓLNOGY, POKAZ SZTUCZNYCH OGNI

Zabawa do białego rana z zespołem muzycznym METRUM
Konkursy z nagrodami, Videobudka 360, Możliwość zakwaterowania



PRZYSTAWKA:

Wędzony łosoś na chmurce z ricotty, mascarpone z czerwoną cebulą i szczypiorkiem podane na chrupiącym ciasteczku

ZUPA:

Wykwinty krem z dyni z oliwą i pestkami dyni

DANIE GŁÓWNE:

Polędwica wieprzowa z farszem borowikowym serwowana na purée marchewkowym z groszkiem po prowansalsku

DESER:

Karmelowa malinka

BUFET NA CIEPŁO:

- Ossobuco duszone w czerwonym winie i warzywach
- Indyk pieczony z morelami i paprykami padron
- Rolada z boczku z farszem rzymskim z grzybami
- Gulasz z dzika z gruszkami faszerowanymi żurawiną, zapiekane z gorgonzolą
- Bakłażan z dynią i jarmużem z płatkami drożdżowymi

dotatki:

- Ziemniaki gratin
- Ziemniaki pieczone po prowansalsku
- Pęczak z grzybami leśnymi
- Surówki

CENA:

- 540,00 zł/ os. – do Listopada
- 600,00 zł/ os. – Grudzień

Zarezerwuj!

Tel.: +48 795 442 384

E-mail: recepja@for-rest.pl

BUFET NA ZIMNO:

- Galaretka z indykiem i warzywami
- Mozzarella z pomidorami koktajlowymi
- Pikle z ogórków i buraka marynowanego
- Koreczki serowo-owocowe
- Sushi
- Roladka z łososia i kaparów
- Warzywa z pastami serowymi
- Wiejski stół
- Mix serów regionalnych
- Sałatka z kurczakiem
- Sałatka z ośmiornicami, warzywami i owocami tropikalnymi
- Tatar wołowy
- Sandacz marynowany z kurkami

BUFET SŁODKOŚCI:

- Wykwintne ciasta, kawa, herbata

NAPOJE:

- Soki, napoje gazowane - bez limitu
- Butelka wina lub wódki na parę