



BAL KARNAWAŁOWY' 2012

I wersja

wstęp na bal

cena zaproszenia 30 zł.

II wersja

menu:

napoje zimne:

sok owocowy [1 litr]

zupa:

grecka

danie główne:

polędwica cielęca z kozim serem

dodatki:

półksiężycze ziemniaczane

surówka:

grecka

deser:

milopita, sernik

napoje gorące:

kawa, herbata

zimna płyta:

mięsa pieczone: schab, karczek, galantyna drobiowa, pasztet, boczek pieczony ze śliwkami, śledzie w sosie białym, śledzie w sosie czerwonym śledzie w oleju, sałatka z kurczaka z ananasem, sałatka z tuńczyka, jajka faszerowane pastą chrzanową z żółtkiem jaj przepiórczych, galaretki drobiowe, zestaw warzyw i grzybów marynowanych

wstęp na bal – gratis

cena zaproszenia 90 zł.

III wersja

menu:

napoje zimne:

sok owocowy [1 litr]

przystawka:

łosoś w płaszczyku

zupa:

grecka

Kolacja I:

polędwica cielęca z kozim serem

dodatki:

zapiékanka ziemniaczana z cebulą

surówka:

grecka

deser:

milopita, sernik

napoje gorące:

kawa, herbata

zimna płyta:

mięsa pieczone: schab, karczek, galantyna drobiowa, pasztet, boczek pieczony ze śliwkami, śledzie w sosie białym, śledzie w sosie czerwonym śledzie w oleju, sałatka z kurczaka z ananasem, sałatka z tuńczyka, jajka faszerowane pastą chrzanową z żółtkiem jaj przepiórczych, galaretki drobiowe, zestaw warzyw i grzybów marynowanych

Kolacja II:

musaka – bakłażany zapiékane z mięsem pod kremem beszamelowym

Kolacja III:

barszcz z pasztecikami

Alkohol:

wódka wyborowa 250 ml./os. Możliwość zamiany na wino greckie.

Wstęp na bal - gratis

cena zaproszenia 120 zł.

Rezerwacja zaproszeń:

Restauracja Grecka IRINI, ul. Jurajska 138; 42-431 Zawiercie

Tel. 32*67 166 24, tel. 501-329-114

www.irini.pl; e-mail: irini@irini.pl

18 lutego 2012r., godz. 20:00

ZAPRASZAMY