



*Witamy naszych gości o godzinie 20:00 aperitifem.
Następnie zaprosimy na uroczystą kolację*

Butelka wina lub wódki dla pary.

*Wino musujące dla gości, napoje bezalkoholowe:
gazowane i niegazowane - 1,5 l.*

Kawa i herbata serwowana bez ograniczeń.

*Szwedzki bufet zakąsek, wypieków Czarnego Konia i
owoców przez całą noc.*

Gorące dania podawane w nocy

Atrakcje

*Prezenty, niespodzianki oraz specjalnie od Czarnego
Konia kulig, a przy saniach... Czarny Koń*

Pokaz sztucznych ogni

*Ognisko, a przy nim kucharze serwujący pieczone
prosię*

Szampańska zabawa poprowadzona przez DJ'a.

*Wszystko to dla Państwa, aby z wdzięcznością
pożegnać stary 2011 rok i wesóło zacząć Nowy
wyjątkowy 2012 rok z nadzieją i wiarą w spełnienie...*

MENU

Przywitanie gości aperitifem

Uroczysta kolacja :

- Krem ziemniaczany z kawałkami łososia wędzonego
- Staropolskie bitki wołowe z sosem grzybowym podawane z ziemniakami opiekany mi i bukietem warzyw

Zakąski zimne oraz stół chłopski :

- Pięta kiełbas tradycyjnie wędzonych
- Beczka ogórków kiszonych
- Pieczywo mieszane, masło
- Smalec według receptury Czarnego Konia
- Soczysty schab nadziewany kwiatem brokuła
- Karkówka nadziewana śliwką kalifornijską
- Jajka faszerowane pastą grzybową
- Piramidki z szynki faszerowane tradycyjną sałatką jarzynową
- Galantyna z kurczaka na słodko
- Sałata przyrządzana na styl grecki
- Tradycyjna sałatka chłopska
- Barszcz

- Ciasto marchewkowe

- Sernik staropolski

- Pączki

- Chruściki

- Owoce

Po pokazie sztucznych ogni pieczony prosiak serwowany przy ognisku przez Kucharzy Czarnego Konia

Napoje :

1,5 l. napoju

Kawa/herbata – bez ograniczeń

Alkohol:

0,5 litra wódki Sobieski lub wino do wyboru białe, czerwone

Cena: 490 pln/para

Pokoje Czarnego Konia - rezerwacja 52 38 13 721

Pokój 2 osobowy z obfitym śniadaniem - 190 zł /doba