

pod
Fredra
RESTAURACJA

Wieczer sylwestrowy 2021/22

Jak zawsze od wielu lat zapraszamy naszych stałych gości oraz wszystkich tych, którzy chcą spędzić ten wyjątkowy wieczór w staropolskim klimacie, biesiadując przy pysznych, tradycyjnych specjach kuchni polskiej, naturalnie pod nadzorem naszego doświadczonego szefa kuchni, na miejscu przygotowanych.

Szacownych gości w związku z tak wyjątkowym wieczorem przyjmujemy wyłącznie po wcześniej dokonanej rezerwacji, nie obsługując przypadkowych klientów

*Nie organizujemy balu
zapraszamy na uroczystą kolację ze specjalnym wyjątkowym menu.*

Cena zależy od wybranej wersji.

Nasz renomowany Szef Kuchni Pan Mariusz Ratajczak, przygotował specjalnie na ten wyjątkowy czas cztery różne zestawy, (każdy zawiera przystawkę, zupę, danie główne oraz deser).

Aby dokonać zamówienia prosimy o zdecydowanie się na odpowiednią dla państwa opcję menu, podanie godziny przybycia oraz wpłatę wynikającą z wybranej oferty po wcześniejszym potwierdzeniu rezerwacji.

*Oferujemy bogato wyposażoną piwniczkę z winami, wszelakie piwa, mocne trunki z całego świata oraz kolorowe klasyczne drinki.
(płatne według cen z karty)*

Jednocześnie uprzejmie informujemy, iż nie przewidujemy możliwości serwowania innych trunków niż zakupionych w naszym lokalu.

Restauracja czynna będzie w godzinach 19.00-2.00

*Serdecznie zapraszam na potrawy, które zrobię dla państwa
przygotowałem.*

Szef kuchni- Mariusz Ratajczak

Pod **Fredra** RESTAURACJA

Menu przygotowane na sylwestrową biesiadę dla szacownych gości restauracji

„Pod Fredrą”

Wersja I

Przystawka

Oscypek wprost z Podhala, na ogniu podpieczony, przekładany śliwką z konfiturą z polskich borówek podany

Zupa

Delikatny krem knieją pachnący z grzybów w leśnych ostępach zebranych podany z domowym paluchem serowym

Danie główne

*Polędwica z dorsza, wczoraj jeszcze w Atlantyku pluskającego okraszonego sałatką z soczystych pomidorów czereśniowych i cebuli
Aromatyczne ziemniaczki z ogrodowym rozmarynem
na patelni zrumienione*

Deser

*Pieczona gruszką podlana sosem z malin rosnących nieopodal sadu
oraz
jajecznym likworem*

229.00 pln / 49.90 euro

pod **Fredra** RESTAURACJA

Menu przygotowane na sylwestrową biesiadę dla szacownych gości restauracji

„Pod Fredrą”

Wersja II

Przystawka

Roladki z łososia marynowanego na sposób skandynawski oraz regionalnych, kózich serów łomnickich

Zupa

Tradycyjny rosół z kury lubczykiem doprawiony, podany z kófdunami litewskimi, faszerowanymi wołowym mięsiwem oraz czosnkiem

Danie główne

*Udziec gęsi pieczony w duecie z rumianym jabłuszkiem, wypełnionym żurawiną
Domowe kopytka na złoto podsmażone
Kapusta brukselska z orzechami włoskimi na masełku podsmażona*

Deser

*jako słodki finisz rozkoszy podniebienia
puszysty sernik finezyjnie podkreślony domowym sosem malinowym*

249.00 pln / 57.90 euro

pod **Fredra** RESTAURACJA

Menu przygotowane na sylwestrową biesiadę dla szacownych gości restauracji

„Pod Fredrą”

Wersja III

Przystawka

Raki po polsku w śmietanie jako drzewiej bywało, na delikatnych blinach ziemniaczanych podane, w towarzystwie świeżo ściętego tymianku

Zupa

Krem z aromatycznych pomidorów malinowych, serwowany dla smaku z kuleczkami sera podpuszczkowego

Danie główne

*Befsztyk wykrojony z polędwicy najlepszego polskiego wołu żywym ogniem na grillu pieczony, okraszony wybornym pate z wątróbek gęsich
Cząstkę ziemniaków z grilla zaostrzone sosem czosnkowym
Świeże, zdrowe sałaty scalające feerię(bogactwo) smaków i aromatów*

Deser

Biszkopt w kawie i Amaretto nasączony, dla delikatności z kremowym serem skomponowany ściśle według receptury wprost z włoskich krain.

249.00 pln / 57.90 euro

*Wrocław, Rynek-Ratusz 1 ; tel/fax (+48) 71 341 13 35
www.podfredra.pl ; restauracja@podfredra.pl*

pod **Fredra** RESTAURACJA

Menu przygotowane na sylwestrową biesiadę dla szacownych gości restauracji

„Pod Fredrą”

Wersja IV

Przystawka

Łosoś wędzony, siekany na sposób tatarski w towarzystwie domowych pikli

Przystawka ciepła

*Swojskie pierogi, uszlachetnione dzikością mięsa z jelenia,
podsmażone na masełku i podane z konfiturą z żurawiny*

Zupa

*Esencjonalne consomme z bażanta,
serwowane z domowymi kłuseczkami*

Danie główne

*Gicz jagnięca, przyrządzona wedle receptury ze szlacheckich stołów,
pieczona i nadziewana czosnkiem oraz zieleń rozmarynu,
następnie delikatnie podduszona w aromatycznym sosie własnym
w towarzystwie pomidorów
Kluski śląskie z wrzątku wyjęte
Gotowana fasolka szparagowa, bułeczką tartą okraszona*

Deser

*Smakowite truskawki w świeżo ucieranym koglumoglu,
doprawionym pachnącą miętą*

299,00 pln / 69.90 euro

Wrocław, Rynek-Ratusz 1 ; tel/fax (+48) 71 341 13 35
www.podfredra.pl ; restauracja@podfredra.pl