

pod Fredra RESTAURACJA

Wieczer sylwestrowy 2023/24

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 specjałach 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 regularnej karty)*

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

Restauracja czynna będzie w godzinach 19.00-1.00

*Serdecznie zapraszam na potrawy, które osobiście 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*

65,00 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 koldunami litewskimi, faszerowanymi wołowym mięsiwem oraz
czosnkiem*

Danie główne

*Udziec gęsi pieczony w duecie z rumianym jabłuszkiem,
wypełnionym żurawiną
Domowe kopytką na złoto podsmażone
Kapusta brukselską z orzechami włoskimi na maselku podsmażona*

Deser

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

70,00 euro

pod **Fredra** RESTAURACJA

Menu przygotowane na sylwestrową biesiadę dla szacownych gości restauracji

„Pod Fredrą”

Wersja III

Przystawka

Rąki 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
Cząstki ziemniaków z grilla zaostrome sosem czosnkowym
Świeże, zdrowe sałaty scalające feerię (bogactwo) smaków i aromatów*

Deser

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

75,00 euro

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 dziką mięsą z jelenia,
podsmażone na maselku 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 wrzółką wyjętą

Gotowana fasolka szparagowa, bułeczką tartą okraszona

Deser

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

80,00 euro