

pod Fredra RESTAURACJA

Wieczer Sylwestrowy 2024/25

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.

Sylwestrowa kolacja w sercu tętniącego życiem Rynku Starego Miasta pozwoli Państwu nie tylko rozkoszować się wyjątkowymi specjami naszej kuchni, ale również uczestniczyć w radosnym świętowaniu Nowego Roku wśród rozświetlonych kramów i rozbawionego tłumu na jednym z największych jarmarków bożonarodzeniowych w Europie.

Szacownych Gości w związku z tak wyjątkowym wieczorem przyjmujemy wyłącznie po wcześniejszej 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 kłnieją pachnący z borowików w leśnych ostępach zebranych
podany z domowym paluchem serowym*

Danie główne

*Połudwica 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 gruszka podlana sosem z malin rosnących nieopodal sadu
oraz
jajecznym likworem*

325,00 zł / 75,00 euro

pod **Fredra** RESTAURACJA

Menu przygotowane na sylwestrową biesiadę dla szacownych Gości restauracji

„Pod Fredrą”

Wersja II

Przystawka

Roladki z łososia marynowanego na sposób bałtycki (gravlax) oraz regionalnych serów łomnickich, słodko-kwaśnej czerwonej cebulki, koperku, kielków rzodkiewki i oliwy z oliwek

Zupa

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

Danie główne

Udziec gęsi pieczony w całości podany z rumianymi jabłuszkami i żurawiną

*Domowe kopytka na złoto podsmażone
Kapusta brukselska z orzechami włoskimi na masełku podsmażana*

Deser

*Jako słodki finisz rozkoszy podniebienia
puszysty sernik, finezyjnie podkreślony domowym sosem malinowym i pistacjami*

365,00 zł / 85,00 euro

Wrocław, Rynek-Ratusz1; 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 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 regionalnego sera podpuszczkowego (polską, regionalna mozzarella)

Danie główne

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

Deser

Domowe Tiramisu

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

390,00 zł / 90,00 euro

pod **Fredra** RESTAURACJA

Menu przygotowane na sylwestrową biesiadę dla szacownych Gości restauracji

„Pod Fredrą”

Wersja IV

Przystawka

Łosoś na zimno wędzony, siekany na sposób tatarski w towarzystwie domowych

piękli, zielonego ogórka, cebulki, kęparów i świeżego koperku i szlachetnej oliwy

IV

*6 YZgnhm hufg] n dc` Xk] Mnk cjk Yzf Wnb] Yg] Y_Lbrk hck Ufnngk] YXca ck nW`
d] jż Cjh Uża Ufnock UbnW` i fY_ Wm jż UbuCE , papryki] c` jk mnc` jk Y_*

Przystawka ciepła

*Swojskie pierogi, uszlachetnione dzikością mięsa z jelenia,
podsmażone na masełku i podane z konfiturą z żurawiny (3 szt.)*

Zupa

*Esencjonalne consomme z bażanta (dziczyzna)
serwowane z domowymi kłuseczkami (szpecl)*

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 pomidorków*

Kluski śląskie z wrzątku wyjęte

Gotowana fasolka szparagowa, bułeczką tartą okraszona

Deser

*Smakowite truskawki z świeżo ucieranym na gorąco sosem jajecznym "Zabajone",
doprawionym pachnącą miętą*

(%\$,00 zł / 9),00 euro