



## Menu

### ZIMNE PRZYSTAWKI W STOLE

( proszę o dokonanie wyboru 7 pozycji )

Terina z indyka z suszonymi owocami, galaretką z czerwonego wina, grzanką ciasta drożdżowego

Carpaccio z lososia, winegretem musztardowym, szalotką i kiszonym ogórkiem

Mix ryb wędzonych z sosem chrzanowym

Tartinki z pastą rybną, natką pietruszki i kiszonym ogórkiem

Tatar ze śledzia, czerwoną cebulką, jabłkiem i koperkiem

Terina z ryb wędzonych z musem chrzanowym

Tradycyjny śledź w śmietanie z cebulką

Polędwiczka wieprzowa faszerowana śliwką i sosem balsamiczno-miodowym

Tymbaliki z ryb wędzonych z marchewką i groszkiem

Roladka z karpia faszerowana grzybami z galaretką z ciemnego piwa

Zielona sałatka z wędzoną makrelą, ogórkiem kiszonym, jajkiem i sosem szczypiorkowym

Mix sałat z lososiem, jajkiem przepiórczym, pomidorkami cherry , sosem czosnkowym

Sałatka z ryżem, tuńczykiem, kukurydzą i warzywami

Sałatka ziemniaczana ze szczypiorkiem, prażonym boczkiem i pieczarki

### Zupa ( serwowana):

( możliwość wyboru między dwoma pozycjami)

Wigilijny barszcz czerwony z uszkami

Staropolska zupa grzybowa z łazankami



Krem z grzybów z kwaśną śmietaną

Krem z buraczków z kozim serem i pestkami z dyni

**Danie gorące( serwowane):**

( możliwość wyboru między dwoma daniami)

Medaliony wieprzowe w sosie ze śliwek wędzonych, modra kapusta, opiekane ziemniaki

Kaczka pieczona w sosie pomarańczowym z karmelizowanymi jabłkami, buraczki, gnocchi ziemniaczane

Filet z dorsza w sosie koperkowym, makaron orzo, szpinak

Smażony filet z karpia w sosie chrzanowym, puree z selera i pietruszki, warzywa na maśle

**Desery:**

( możliwość wyboru między dwoma pozycjami)

Sernik ze skórką pomarańczową

Piernik z pomadą śliwkową

Makowiec z bakaliami

Jablecznik z cynamonem

**Napoje:**

Soki, Woda, Napoje gazowane

Kawa, Herbata

Nielimitowane spożycie do 3h trwania imprezy, każda następna godzina to 10 zł za osobę.

Do rezerwacji od 10 osób jest doliczany serwis kelnerski w wysokości 10% do rachunku

**Cena brutto za osobę 150 zł**

**Alkohol (wg zamówienia) szerszy wybór w karcie menu**

0,5l Wódka Wyborowa – 80 zł



0,5l Piwo - 12 zł

0,75l Wino domowe (białe lub czerwone) – 59 zł

**Tort 100 zł/kg**

**Dj – 160zł za godzinę**

\*na bazie podanych dań mogą Państwo stworzyć autorskie menu

Jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie z Państwa strony, aby nasza propozycja została w pełni dopasowana do Państwa potrzeb, zarówno pod kątem jakościowym jak i cenowym.

W przypadku jakichkolwiek dodatkowych pytań, pozostaję do dyspozycji.

Magdalena Wasilewska

Manager Restauracji

790730776

[magdalena@newwestside.pl](mailto:magdalena@newwestside.pl)



ul. Usypiskowa 17, 02-386 Warszawa, tel: (22) 668 81 61

NIP: 7010065973, Konto: Millenium S.A. 31 1160 2202 0000 0000 8932 1920

<http://newwestside.pl>