

Grand Cru

Speciale:

Den første restaurant i Szczecin som fik den højeste anmærkning i "Success" magasinet med 300 forskellige vine fra hele verden. Kokken fik anden prisen i Nantes Championship (France) for velsmagende og flot præsenterede internationale retter.

Menu 1:

Forret: Traditionel Polsk suppe med svampe
Hovedret: Roulade af svinekød i svampesauce, forårskartofler og salat
Dessert: Hytteostkage med hindbærsauce

Menu 2:

Forret: Svampesuppe med løg og fløde
Hovedret: Aborre i peberrodssauce, ris og friske grønsager og salat
Dessert: Roulader med valmuefrø

Menu 3:

Forret: Fiskesuppe af forskellig slags fisk, tomater, hvidløg og mexicansk paprika
Hovedret: Kyllingefilet med gulerødder, svampe, porer og bison græs i estragon sauce
Dessert: Chokolade mousse fyldt med banan og serveret i en bagt pære.

Underholdning/koncert:

Diskotek i underetagen.

Antal pladser:

280, Klubrum: 35

Ekstra:

Chauffør og guide spiser gratis ved min. 30 kuverter.



Specialpris:

Menu: **EURO 15,00 pr. kuvert**

Normalpris: EURO 33,50 pr. kuvert

Prisen er ekskl. drikkeelse
Husk at reservere bord nogle dage før!

