

SYLWESTER W KNH: PROGRAM + SZCZEGÓŁOWE MENU

20.00

Początek przyjmowania gości

20.00-20.45

Otwarcie szatni, DJ rozgrzewa konsoletę

Dostępne napoje słodkie i gorące (kawa/herbata) oraz napoje bezalkoholowe

20.45-22.40

Pokaz filmu *Poznajmy się jeszcze raz*, reż. Nicolas Bedos

PRZERWA I 22:40-1:00

DJ: muzyka i taniec w przestrzeni kina

Poczęstunek + open bar (wino/piwo wydawane na kupony; 1 osoba otrzyma 3 kupony) + toast o północy (mini wino musujące – jedna sztuka na osobę), do tego napoje bezalkoholowe oraz kawa/herbata

Dania gorące – podane w podgrzewaczach:

Wieprzowina: strogonow z kapeluszami pieczarek

Danie wegetariańskie: leczo z ciecierzycą i warzywami

Drób: fileciki z kurczaka podane na pierzynie ze szpinaku

Drobne przekąski typu *finger food*:

Przekąski wegetariańskie

Roladki z tortilli z ziołowym fromage i pestkami dyni

Roladki z tortilli paprykowej z rukolą, suszonym pomidorem oraz orzechami

Mini mozzarella z pomidorkiem cherry skropione pesto

Chrupiące przekąski:

Roladki Spring-Rolls z kurczakiem i warzywami w sosie słodko kwaśnym

Strips z indyka w sezamie z sosem czosnkowym

Quiche Lorraine:

Ze szpinakiem i serem feta

Z prażonym boczkiem i żółtym serem

Z kurczakiem, pomidorami suszonymi i bazylią

Mini burgery:

Standardowy – 100% wołowiny, sałata lodowa, żółty ser cheddar, pomidor, kiszony ogórek, cebula

Mini burger włoski – 100% wołowiny, rukola, parmezan, sos bazyliowo-pomidorowy, grillowany boczek

Tradycyjne przekąski:

½ jajka z sosem tatarskim

Galaretki drobiowe z marchewką i zielonym groszkiem

Śledź po wiesku z cebulką

Platery z pieczonymi mięsami, pasztetami oraz wędlinami garnirowane warzywami i owocami

Rolada ze schabu z suszonymi pomidorami
Rolada drobiowa ze szpinakiem i serem
Polędwica wędzona
Kabanosy, kiełbasa swojska
Paszтет pieczony z grzybami

Dodatki:

Sos musztardowo miodowy
Sos pikantny pomidorowy
Sos tatarski

Platery z serów twardych i pleśniowych garniowanych owocami i orzechami i suszonymi pomidorami

Bar sałatkowy:

Salatka z winogron z sosem czosnkowym i prażonymi migdałami
Salatka z grillowanym kurczakiem w sosie teryaki z ananasem i orzechami
Salatka ziemniaczana z prażonym bekonem, cebulą i oliwą

Dodatki:

Pieczewo mieszane, bułeczki koktajlowe
Smalec wiejski z cebulką
Ogórki kiszane
Pajdy chleba gospodarskiego i piezewo mieszane

Desery:

Pączki lukrowane z nadzieniem różnym
Pączki lukrowane z adwokatem
Sernik z bakaliami
Mini muffiny czekoladowe

1.00-2.45

Pokaz filmu *Jojo Rabbit*, reż. Taika Waititi

PRZERWA II 2.45-4.15

DJ: muzyka i taniec w przestrzeni kina

Poczęstunek + open bar (wino/piwo wydawane na kupony) + napoje bezalkoholowe oraz kawa/herbata

Dania gorące – podane w podgrzewaczach:

Drób: fileciki z kurczaka podane na pierzynie ze szpinaku
Pasta: tagliatelle z kurczakiem w delikatnym sosie śmietanowym, pomidorkami cherry i bazylią
Wegetariańskie: tagliatelle ze szpinakiem i pomidorkami koktajlowymi

Drobne przekąski typu *finger food*:

Przekąski wegetariańskie
Roladki z tortilli z ziołowym fromage i pestkami dyni
Roladki z tortilli paprykowej z rukolą, suszonym pomidorem oraz orzechami
Mini mozzarella z pomidorkiem cherry skropiona pesto

Chrupiące przekąski

Roladki Spring-Rolls z kurczakiem i warzywami w sosie słodko kwaśnym
Strips z indyka w sezamie z sosem czosnkowym

Quiche Lorraine:

Ze szpinakiem i serem feta

Z prażonym boczkiem i żółtym serem

Z kurczakiem, pomidorami suszonymi i bazylią

Mini burgery:

Mini burger standardowy – 100% wołowiny, sałata lodowa, żółty ser cheddar, pomidor, kiszony ogórek, cebula

Mini burger włoski – 100% wołowiny, rukola, parmezan, sos bazyliowo-pomidorowy, grillowany boczek

Tradycyjne przekąski:

½ jajka z sosem tatarskim

Galaretki drobiowe z marchewką i zielonym groszkiem

Śledź po wiejsku z cebulką

Platery z pieczonymi mięsami, pasztetami oraz wędlinami garnirowane warzywami i owocami

Rolada ze schabu z suszonymi pomidorami

Rolada drobiowa ze szpinakiem i serem

Polędwica wędzona

Kabanosy, kiełbasa swojska

Pasztet pieczony z grzybami

Dodatki:

Sos musztardowo miodowy

Sos pikantny pomidorowy

Sos tatarski

Platery z serów twardych i pleśniowych garnirowanych owocami i orzechami i suszonymi pomidorami

Bar sałatkowy:

Sałatka z winogron z sosem czosnkowym i prażonymi migdałami

Sałatka z grillowanym kurczakiem w sosie teryaki z ananasem i orzechami

Sałatka ziemniaczana z prażonym bekonem, cebulą i oliwą

Dodatki:

Pieczywo mieszane, bułeczki koktajlowe

Smalec wiejski z cebulką

Ogórki kiszony

Pajdy chleba gospodarskiego i pieczywo mieszane

Desery:

Pączki lukrowane z nadzieniem różanym

Pączki lukrowane z adwokatem

Sernik z bakaliami

Mini muffiny czekoladowe

4.15-5.30

Pokaz filmu *Deerskin*, reż. Quentin Dupieux