

BAL MISTRZÓW SPORTU

**NAJLEPSZY
SPORTOWIEC
2017**

**10 NAJLEPSZYCH
SPORTOWCÓW
2017**

**NAJPOPULARNIEJSZA
DRUŻYNA**

**NAJPOPULARNIEJSZY
SPORTOWIEC
JUNIOR**

**NAJPOPULARNIEJSZY
SPORTOWIEC
SENIOR**

**NAJPOPULARNIEJSZY
TRENER**

WIELKI FINAŁ
56. Plebiscytu Sportowego
Kuriera Lubelskiego

12 stycznia 2018 r., godz. 19:30
Atelia Banquet & Catering Centre,
al. Warszawska 175 A

Gość specjalny Marcin Feddek,
który poprowadzi całą uroczystość.

**Muzyka
na żywo**

**Wykwintne
menu**

**Wyjątkowa
atmosfera**

**Ciekawi
ludzie**

200 zł /os.

Bilety do kupienia na kupbilecik.pl lub
w redakcji Kuriera Lubelskiego
(Krakowskie Przedmieście 10/1, w godz. 8.00-16.00)

MENU

BUFETY DAŃ CIEPŁYCH

Rosół z kaczką i domowym makaronem
Krem z ogórka z chipsem z warzyw korzennych
Sznycelki z kurczaka w sosie bazyliowym
Polędwiczka wieprzowa marynowana w tymianku z sosem demi-glace z burbonem.
Dorsz marynowany w koprze z sosem cytrynowo maślanym.
Lasagne warzywna zapiekana z beszamelem.

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH:

Puree ziemniaczane z ziołami
A;la risotto z kaszy pęczak podsmażane na szalotce
Bukiet chrupiących warzyw z prażonymi migdałami
Duszone ragoute warzywnne

BUFET SAŁATKOWY:

Sałatka z marynowaną polędwiczką wieprzową i grillowaną pieczarką z dressingiem pieprzowym
Tradycyjna sałatka grecka z marynowaną fetą z sosem ziołowym.
Sałatka z grillowanym kurczakiem i bekonem z serem grana padano podana z dressingiem francuski z miodem.
Sałatka caprese z oliwkami i oliwą bazyliową

BUFET PRZEKĄSEK ZIMNYCH

Aromatyczny wolno pieczony rostbef wołowy sous-vide na sałatce z rukoli z owocami
Wykwintny pasztet z żurawiną z kwiatem malwy
Ballotyna z kurczaka z czosnkiem i majerankiem
Wybór mięs i wędlin pieczystych { schab ze śliwką i morelą, karczek pieczony, boczek prowansalski, schab w ziołach }
Łososiowy parfait w liściach nori
Terrina z białej ryby z kaparami

BUFET VEGE:

.Antipasti :
Oliwki karmelizowane, owoce kaparów, ząbki czosnku z ziołami marynowane w oliwie, papryczki peperoni, suszone pomidory z balsamico i oliwą z ziołami, małe cebulki w aceto balsamico.
Mus brokułowy
Tarta ze szpinakiem i serem lazur na kruchym spodzie.
Tarta z warzywami.
Patera świeżych warzyw z dodatkami (świeży ogórek , seler naciowy, marchew, rzodkiewka, pomidorki koktajlowe)
Sosy do warzyw: Pasta humus, Salsa rosso, Relish ogórkowy, Chutney fenkuł-pomarańcze.

BUFET KAWOWO-DESEROWY

Ciasta bankietowe w papilotach
Krucze babeczki słodkie
Mini Panna cotta z sosem malinowym
Mini krem kataloński
Krem czekoladowo-kawowy z kruchym ciastkiem
Kawa z espresso, herbata różne rodzaje

NAPOJE I SOKI

Soki { pomarańczowy, porzeczkowy, jabłkowy, grapefruitowy)
Woda niegazowana z cytryną i miętą, napoje gazowane



Zapraszamy