

SYLWESTER 2011 / 2012

Wszystkich Państwa pragnących przeżyć wraz z nami wyjątkową i szaloną
Noc Sylwestrową
Zapraszamy do

Restauracji Baron

która na ten wieczór zamieni się w magiczny ponadczasowy wehikuł
a za jego sterami zasiądzie

Znakomity Aktor i Prezenter

Michał Muskat

i popędzi przez najcudowniejsze miejsca na ziemi
słynące z kabaretów , widowiskowych rewii oraz dzikich karnawałowych
obzędów .

Naszą czarodziejską podróż rozpoczniemy w oryginalnie zaaranżowanej Sali Baron
gdzie podczas imprezy prezentować będą swój kunszt Arcymistrzowie Kulinarni
z różnych regionów świata
fundując najwyższenitsze przysmaki z różnych terytoriów
jak również specjały Kuchni Polskiej

W paradzie przebojów lat 70 i 80 poprowadzimy Państwa wprost do Paryża gdzie
na kipiącej przepychem i kolorami scenie Mouglin Rouge
Zagości Formacja Wybitnych Tancerzy FLEX rezentując

Spektakularny Kan Kan

Lotem błyskawicy Dj Marcin Lipiec przeniesie nas do słonecznego
Rio de Janeiro

Obierając Noworoczną Parę Królewską
a drużyna śmiałków w popisach na brazylijskim sambodromie zawalczy
o królewski skarb

w blasku tańczącej fontanny świateł i szlagierach całego przekroju muzyki
rozrywkowej dojedziemy do Nowego Roku
witając go pokazem fajerwerków i strzelającymi korkami szampana

Aby utrzymać tempo emocjonującej atmosfery zawitamy również do gorącej Grecji
gdzie w kąpeli wyśmienitych koktajli i trunków ponownie przyprawimy skrzydła
naszym stopom i w zaklętych kręgach Zorby przetańczymy do białego rana.

PRZYSTANKI KULINARNE

Restauracja Baron Serwuje

Przystawka

terina z łososia i sandacza podana z kremem ricotta

Kolacja uroczysta

roladki z grillowanej pulardy z dodatkiem szparagów i pomidorowej salsy

Deser

mus malinowy z migdałową kruszonką

KONTUAR EUROPEJSKI

ragu z dodatkiem krewetek w ziołach prowansalskich

dramstiki pieczone w towarzystwie agarikus

tiftele w sosie Dijon

buliabez na białym winie

jesiotr wędzony w całości obłożony kawiozem z łososia

tatar śledziowy podany na pumperniku

volaventy pod musem z wątróbek gęsich

wachlarz serów francuskich z winogronami i krakersami

pasztety wielosmakowe

BUFET LATYNOAMERYKAŃSKI

chili corn carne

texański mix grillowany

hot wings a la Kentucky

salmo salar w naleśniku

śliwka argentyńska zawinięta w bekonie

kolorowa sałatka latynoska

roladki z tortilli z czerwonym twarożkiem

PRZYSMYKI GRECKIE

szaszłyki w rozmarynie grillowane na węglu drzewnym

shish kebab z dodatkiem sosu tzatziki

mousaka z cielęciny i ziemniaków w piórkach cebuli

bakłażany zapiekane z fetą i oliwkami

kalmary z rusztu na dipach

koktajl z owoców morza

pomidory nadziane kozim serem

sałatka horiatiki z kaparami

Program wieczoru

Godz. 20.00

Powitanie gości przez Restaurację Baron
Pobudzająca zmysły degustacja trunków i wyśmienitych koktajli
Kolacja uroczysta przed magiczną podróżą
Zapowiedzi i prezentacje artystów
Kulinarna rewia wykwintnych potraw
Festiwal szlagierów lat 80 i 90
Widowisko estradowe w wykonaniu Formacji Tanecznej FLEX
Parada taneczna z Rio de Janeiro do roku 2012
Powitanie Nowego Roku Szampanem i spektakularną eksplozją
fajerwerków
Konkurs na Noworoczną Parę Królewską
Popisy na parkiecie przy kompilacji światowych przebojów
Walka o królewski skarb
Werdykt i rozdanie nagród
Impreza do białego rana

Cena za 1 os 300 zł

Koszt zawiera: zaproszenie , napoje zimne i gorące bez limitu , drinki powitalne ,
0,5 L wódki Wyborowej (z możliwością zamiany na wino półwytrawne),
szampan na 4 osoby

rabaty dla grup zorganizowanych i stałych klientów !!!

5% - dla grupy od 6 do 12 osób
10% - dla grupy od 12 do 20 osób
15% - powyżej 20 osób

Zapraszamy również Państwa do skorzystania
z pakietu noclegowego

170 zł pokój 2 osobowy z łóżkiem małżeńskim
190 zł pokój 2 osobowy
240 zł pokój 3 osobowy
450 zł apartament dla 5 osób

REZERWACJE I INFORMACJE

hotelbaron@info1.pl

227397871 ; 227298057

506350806 ; 501346677