

WIELKI SYLWESTER

2019
2018

31 GRUDNIA | GODZ. 20.00 | CONCORDIA TASTE

WIELKI SYLWESTER 2018/19

Nowy Jork lat 20., czas prohibicji, gangsterów, przepychu i... imprez do białego rana!

Taki właśnie klimat odtworzymy podczas sylwestrowej nocy w Concordia Design. Będzie elegancko i wytwornie, a jednocześnie zabawowo i beztrudnie. Do tańca porwie nas zespół GOŚCIE Cover Band, grający m.in. standardy lat 20. Będzie też DJ, który nie zapomni o fanach bardziej współczesnych rytmów. A do tego oczywiście szampan, drinki i bogato zastawiony bufet!

WIELKI SCENARIUSZ BALOWY

Wielki Sylwester otworzymy powitalnymi orzeźwiającymi bąbelkami i energicznymi dźwiękami ze sceny. Zaprosimy Państwa do bogato zastawionych stołów, a potem oczywiście na parkiet. O pierwsze zadba niezastąpiona Concordia Taste, a o drugi grający na żywo muzycy wraz z DJem.

Tej nocy będziemy bawić się tak, jakby nic innego się nie liczyło, a zabawa była tym, co nam się wszystkim od czasu do czasu należy!

O północy oczywiście wszyscy zaczniemy odliczanie i wychylimy szampana z nadzieją, że Nowy Rok będzie tak samo udany i pełen wrażeń, jak ta noc.

BAWIMY SIĘ NA PARKIECIE!

Tanecznym krokiem w Nowy Rok wprowadzi nas grający na żywo zespół muzyczny GOŚCIE! Ich sceniczny znak rozpoznawczy to wulkan energii, którym dzielą się podczas występów. Na parkiecie nie zabraknie więc klasyków gatunku z lat 20., znanych przebojów, urokliwych melodii i hipnotyzujących dźwięków. Balowy szaryk uzupełnią DJskie sety – parkiet będzie zapelniony!

<http://goscie.info/video/>

SYLWESTROWE MENU

Aperitif

Canei frizzante

Przystawki:

Melon w włoskiej szynce

Tatar wołowy z żelem z kiszzonego ogórka i suszonym żółtkiem

Krewetki na puree z mango z czarnym chipsem z tapioki

Małże nowozelandzkie z sosem imbirowo – limonowym

Roladki z koziego sera z burakiem i pudrem z pistacji (V)

Koktajl z krewetek zimnolubnych z sosem z whisky

Bruschetta z pomidorami, parmezanem i świeżą bazylią (V)

Grzanka z riillettes wieprzowym

Zupa:

Krem z pasternaka z oliwą truflową i grzankami (V)

Dania główne:

Supreme z kurczaka z sosem blue cheese

Polędwiczka w szynce San Daniele z sosem tymiankowym

Wątróbka w porto z owocami leśnymi

Makaron z łososiem w szafranowym sosie cytrynowym

Błękitek z suszonymi pomidorami, kaparami i czarnymi oliwkami

Makaron z grillowanymi warzywami śródziemnomorskimi (V)

Dodatki:

Gnocchi z bocznikami i oliwą truflową

Karmelizowane w miodzie warzywa okopowe

Pieczone francuskie ziemniaki w ziołach

Deser:

Cygara filo z musem z czekolady

Profiterolki w sosie czekoladowym

Mus z białej czekolady

Panna Cotta malinowa

Mini tarty z cytrynowym mascarpone

Toast o północy

Canei frizzante

Dania po północy

Tom kha kai z mlekiem kokosowym, kurczakiem i warzywami

Chili con carne z ryżem i czerwoną fasolą (V)

Open Bar

Wino białe i czerwone, wódka, whisky, gin, rum, wermut, piwo

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane

Cena: 400 zł* | 450 zł od osoby

*Ilość biletów w przedsprzedaży jest ograniczona

Rezerwacje: restauracja@concordiataste.pl, tel. 609 002 964