

Sylwester

New Year's Eve

2024/2025

PRZEDSPRZEDAŻ!

01.11 - 30.11

OGRANICZONA ILOŚĆ MIEJSC DO 40 BILETÓW

START 20:30

TEMAT PRZEWODNI: CASINO ROYALE

CENA: 599 ZŁ/ZA OS.

PRZEDSPRZEDAŻ : 499 ZŁ/ZA OS.

**WELCOME DRINK
DANCE FLOOR
FOTO BUDKA
WYŚMIENITE MENU**

**WELCOME DRINK
DANCE FLOOR
PHOTO BOOTH
DELICIOUS MENU**

PRE-SALE!

01.11 - 30.11

LIMITED NUMBER OF SEATS UP TO 40 TICKETS

START 20:30

TOP THEME: CASINO ROYAL

PRICE: 599 PLN/PERSON

PRESALE: 499 PLN/PERSON

Weź udział w losowaniu !
Możesz wygrać voucher o wartości 600 zł.

Take part in the draw!
You could win a voucher worth 600 PLN.

REZERWACJE

E-MAIL : rezerwacja@gessler-sohofactory.pl

NR. TEL. : 577 376 773

***więcej informacji udzielamy drogą telefoniczną**

RESERVATIONS

E-MAIL : rezerwacja@gessler-sohofactory.pl

PHONE NUMBER : 577 376 773

***more information is available by telephone**



MENU

20:30 - BUFET

Ptyś pistacjowy / kozi ser / pomarańcza
Befszyk tatarski z siekanej polędwicy wołowej
Rösti
Ceviche z tuńczyka / sos miso
Racuch gruszkowy / wędzony jesiotr
Burrata / karmelizowany bakłażan
Wellington w galarecie z palonego miodu
Paszтет z zającą w cieście francuskim
Pierozki z gęsiną w consommé
Węgorz w cieście francuskim
Śledź macerowany w oleju lnianym

22:30 - LIVE COOKING

Troć pieczona w całości, warzywa w sosie beurre blanc
Policzki wołowe purée z zielonego groszku
Risotto w parmigiano-reggiano

00:00

Barszcz z krokietem z kaczką / pieczarkami

DESERY

Beza WW
Sernik baskijski
Tort czekoladowy

WELCOME DRINK

Golden Royale Martini
Vesper Royale
Warszawa Wschodnia (0%)

Napoje będą rozliczone według spożycia.

Gwarancją rezerwacji jest zadatek w wysokości 300 zł za os.

Do rachunku zostanie doliczony serwis w wysokości 15 % od całkowitej kwoty.

Drinks will be charged based on consumption.

A deposit of 300 PLN per person is required to secure the reservation.

A 15% service charge will be added to the total bill.

20:30 - BUFFET

Pistachio choux pastry / goat cheese / orange
Beef tartare
Rösti
Tuna ceviche / miso sauce
Pear fritter / smoked sturgeon
Burrata / caramelized eggplant
Honey-roasted Wellington in aspic
Hare pâté in puff pastry
Goose dumplings in consommé
Eel in puff pastry
Herring marinated in linseed oil

22:30 - LIVE COOKING

Whole roasted sea trout, vegetables in beurre blanc sauce
Beef cheeks, green pea purée
Risotto served in parmigiano-reggiano

00:00

Borscht with duck / mushroom croquette

DESSERTS

Meringue
Basque cheesecake
Chocolate cake