



QUALE
* RESTAURANT *

SYLWESTER
w QUALE RESTAURANT



Zakończ stary i przywitaj Nowy Rok ucztując w najlepszej łódzkiej restauracji zdaniem francuskiego przewodnika Gault&Millau!

Najwyższy poziom obsługi, menu skomponowane przez jednego z najzdolniejszych polskich kucharzy, open bar alkoholowy, a do tego prestiż lokalu nagradzanego przez Gault&Millau, World Luxury Restaurant Awards oraz 100Best Restaurant in Poland sprawia, że ta noc na zawsze zapadnie w pamięci.

Sylwestrowa uczta w duchu Quale, w miejscu gwarantującym najwyższą jakość, to propozycja dla tych, którzy cenią sobie styl i smak.

Smak nie tylko kulinarnych specjałów, wyjątkowych drinków i koktajli, ale nade wszystko smak sukcesu.

Specjalnie na ten jedyny w roku wieczór Szymon Stach, zdobywca dwóch czapek Gault&Millau przygotowuje CHEF'S SPECIAL MENU.



CHEF'S
SPECIAL MENU



AMUSE BOUCHE
Vol au vent z kaczką

PRZYSTAWKA
Raviolo faszerowane krewetkami
pianka z dyni piżmowej / smażony boczniak

Kawior avruga
bliny / jajko przepiórcze parfait / jus z pieczonych warzyw

ZUPA:
Krem z kasztanów
rocher foie gras

DANIA GŁÓWNE:
Kulbin
tarta grzybowa / bisque

INTERMEZZO:
Polędwica z sarny
brusznica / czarna rzepa

DESER:
Pinacolada

DRUGI CIEPŁY POSIŁEK:
Beef bourguignon

BUFET
Gravlax marynowany w burakach
Sery i wędliny polskie
Domowy pasztet podany z domowymi piklami
Sałatka z marynowanej piersi kaczki
Vitello tonato, cielęcina w sosie tuńczykowym i
kaparami
Kiszony śledzie celtyckie na różne sposoby
Gruszki marynowane w miso z gorgonzolą
Schab z prosiaka faszerowany suską
sechlońską
Pieczywo i masło Quale

SŁODKI BUFET
Czekolada gorzka / śliwka
Czekolada biała z kokosem / mango
Sernik pieczony w niskiej temperaturze

————— **Cena: 390 zł/osoba.** —————
W ofercie First Minute do 19 grudnia. 360 zł/osoba.

W cenie: wszystkie dania z menu + kieliszek Champagne Saphir 2008 vintage na powitanie Nowego Roku oraz open bar alkoholowy (szczegóły na kolejnej stronie).



OPEN BAR



Wino: białe i czerwone w butelkach:

(np. Arogant Frog Lilly Pad Viognier, Paul Mas, Languedoc, France, Merlot, Le Due Torri, Friuli-Venezia Giulia, Italy Stamp Jump white Riesling, Sauvignon Blanc, Australia; Pinotage Cellar, Kleine Zalze, Coastal Region, South Africa)

Wódka: Finlandia

Whisky: Johnny Walker Black Label, Jack Daniels No.7

Dodatki lub pozycje koktajlowe:

Sailor Jerry, Havana 3, El Jimador Blanco, Amaretto, Aperol, Archers, Baileys, Campari, De Kuyper, Jaggermeister, Kahlua, Martini, Wedel, Wenneker

Softy (kawa, herbata, napoje gazowane, soki, woda)

O północy uroczystie otwieramy francuskiego Champagne'a

Dodatkowo:

Voucher 10 zł na powrotną taksówkę



Jeśli chcielibyście Państwo, abyśmy to my zajęli się całą logistyką wydarzenia (w tym zakwaterowaniem Państwa gości, dojazdem do restauracji i drogą powrotną) oraz innymi sprawami związanymi z organizacją imprezy - jesteśmy do Państwa usług.





QUALE perceptible
QUALITY

Quale Restaurant
ul. Narutowicza 48
90-135 Łódź

tel. 42 253-80-39
e-mail: biuro@qualerestaurant.pl
www.QualeRestaurant.pl



WORLD
LUXURY
RESTAURANT
AWARDS
FINE DINING
CUISINE 2017

POLAND
100
BEST
RESTAURANTS



Gault & Millau
Polska 2018

Forbes
jesień 2 17 - zima 2018
Rekomendacja

