

Sylwester - Ursynow



Ceny biletów sylwestrowych:

-190 zł

-170 zł – dla posiadaczy kart Multikina

Repertuar sylwestrowy:

- **Ile waży koń trojański** – premierowo (godz.1.00) Zosia jest kobietą szczęśliwą. Wyszła drugi raz za mąż, razem z Kubą – mężczyzną idealnym – wychowują Jej córkę z pierwszego małżeństwa. Co prawda w okolicy płacze się jeszcze były mąż, jednak nic nie jest w stanie zakłócić rodzinnego szczęścia. Zosia myśli tylko o jednym: czemu nie spotkała Kuby wcześniej? A gdyby tak udało się... cofnąć czas?

- **Chicago** (godz.21.30) Opowieść o seksie, morderstwie, zazdrości i jazzie. Historia ponętnej, wodewilowej piosenkarki Roxie Hart, która osadzona w więzieniu za zabójstwo swojego kochanka, stanie się obiektem podziwu dzięki nieocenionej pomocy niezbyt uczciwego prawnika.

- **Just dance** (godz.21.30 i 1.00) – Lauryn opuszcza rodzinne miasteczko i wyrusza na podbój Chicago uzbrojona jedynie w surowy, nieoszlifowany talent taneczny i marzenia o wielkiej sławie, której początkiem miałyby być nauka w prestiżowej szkole tańca. Niestety, konfrontacja własnych umiejętności z tym, jak oceniają je profesjonaliści jest dla niej wielkim rozczarowaniem. Pierwsza porażka nie załamuje jednak Lauryn.

Młoda i piękna dziewczyna podejmuje pracę i wchodzi w nieoczekiwanie zmysłowy i ekscytujący nowy świat – świat klubów tanecznych...

Stół szwedzki:

- **Przekąski:** (Wings on Fire, Pomidory Suszone z Serkiem, Mini Szaszłyki, Marynowana Papryka, Grzybowe Tartinki, Sałatka Grecka, Sałatka Argentyńska)
- **Dania Główne:** (Grillowany Kurczak Cytrynowy, Chilli con carne)
- **Dodatki:** (Mieszane warzywa w czosnkowym maśle, Ziemniaki smażone w przyprawach Cajun)
- **Desery:** (Ciastko Czekoladowe Brownie, Sernik Waniliowy)

Alkohol: - w cenie biletu (Welcome drink, lampka szampana, trzeci na podstawie kuponu)

Scena:- (profesjonalne nagłośnienie oraz oświetlenie, repertuar muzyczny z lat 70' 80', impreza prowadzona przez Dj'a

SZAMPAŃSKIEJ ZABAWY!!!!



Sylwester w Multikinie Ursynów

Przekąski

Wings of Fire

Nasze słynne, pikantne skrzydełka z kurczaka podawane z sosem z sera Roquefort.

Pomidory Suszone z Serkiem

Włoskie pomidory suszone na słońcu wypełnione kremowym serkiem doprawionym kaparami i świeżą kolendrą

Mini Szaszłycki

Wieprzowe szaszłycki marynowane w kuminie i podane z sosem słodko kwaśnym

Marynowana Papryka

Trzy kolory pieczonej papryki zamarynowanej w płatkach smażonego czosnku, oliwie extra virgine i occie balsamicznym

Grzybowe Tartinki

Chrupiące ciasto francuskie wypełnione duszonymi w czerwonym winie grzybami

Śliwki wędzone zapiekane w plastrach aromatycznego bekonu

Sałatka Grecka

Papryka, świeży ogórek, pomidory, czarne oliwki i oryginalna feta doprawiona klasycznym sosem vinaigrette

Sałatka Argentyńska

Sałatka z młodych ziemniaków i słodkich patatów ze świeżym koperkiem i zielonymi oliwkami faszerowanymi czerwoną papryką

Dania Główne

Grillowany Kurczak Cytrynowy

Marynowane w soku cytrynowym, czosnku, musztardzie i oliwie z oliwek delikatne kawałki kurczaka następnie grillowane

Chili con carne

Wyborna mielona wołowina, fasola pinto i pomidory, gotowane na wolnym ogniu z dodatkiem specjalnej kompozycji ziół i przypraw, podawane z salsą, serem cheddar, kwaśną śmietaną i papryczkami jalapeno.

Mieszane warzywa w czosnkowym maśle

Ziemniaki smażone w przyprawach Cajun

Desery

Ciastko Czekoladowe Brownie

Tradycyjne amerykańskie ciastko o pełnym smaku aromatycznej czekolady z dodatkiem orzechów włoskich

Sernik Waniliowy

Lekki i puszysty sernik doprawiony świeżą wanilią