

DESERY

Bonet piemontese
Torta di nocciole (orzechowa)
Zabaglione z Moscato
Crostata z dżemem malinowym
Gelato al gianduia (czekoladowo-orzechowe)

BUFET WŁOSKI 3

Kampania / Neapol / Południe i Wybrzeże Amalfi

PRZEKĄSKI ZIMNE / ANTIPASTI

Caponata sycylijska z pieczonymi chlebkami
Mozzarella di bufala z pomidorkami
Insalata di mare (wybór marynowanych owoców morza z emulsją ziołową)
Carpaccio z miecznika w glazurze miodowo-balsamicznej
Tatar z tuńczyka z cytryną, kaparami i suszonym pomidorem
Pieczona papryka nadziewana soczewicą z warzywami i pesto z rukoli
Pieczona ośmiornica z marynowanymi ziemniakami i papryką
Prosciutto z figami i rukolą

SALATKI

Grillowane warzywa z pesto
Sałatka z kuskusem włoskim, warzywami i mięsem mulli
Sałatka z rukolą, granatem i pieczonym, marynowanym dorszem
Insalata di patate

ZUPY

Zuppa di pesce

DANIA GŁÓWNE

Involtini di vitello alla Sorrentina
Filet z dorady z oliwą cytrynową
Małże w sosie neapolitana
Penne w sosie maślano-winnym z parmezanem
Orecchiette z brokułami i anchois
Ravioli capresi z ricottą i majerankiem
Brokuły z czosnkiem i chilli
Frittelle di zucchini

STACJA LIVE COOKING

Czas trwania: 20:00-23:00

Merlin pieczony w całości podawany na zimno z sałwą pomidorową, relisem pietruszkowym i kremem cytrynowym

Szaszłyki z ośmiornicy marynowanej w białym winie z miodem tymiankowym

DESERY

Delizia al limone
Limoncello semifreddo
Cannoli z ricottą
Sfogliatelle napoletane
Babà al rum



HOTEL MAZURKAS

Bella Italia

Sylwestrowe
Menu

Bella Italia

Bufet start godz. 20.00

DANIA SERWOWANE NA ROZPOCZĘCIE BALU

Comber jagnięcy pieczony w parmezanie podany z grillowaną polentą kukurydziano-pomidorową, potrawką z suszonych borowików, dzikimi szparagami i ciemnym sosem demi-glace

DANIE SERWOWANE WERSJA WEGAŃSKA

Bakłażan po parmeńsku w sosie pomidorowym z prosecco, grillowaną polentą i oliwkowym relisch

BUFET WŁOSKI 1

Toskania / Umbria / Środkowe Włochy

PRZEKĄSKI ZIMNE / ANTIPASTI

Crostini z wątróbką drobiową i cebulą balsamiczną

Bruschetta z pomidorami, mozzarellą di bufala i bazylią

Arista di maiale alla Fiorentina, schab z kością długo marynowany w winie i ziołach pieczony w całości z żebrami, podany z salsą verde i pieczonymi winogronami

Carpaccio z polędwicy z rukolą i parmezanem

Prosciutto Toscano z melonem i figą

Tarta rustykalna z karczochami i oliwą z oliwek

Mini kanapeczki z pecorino i konfiturą z gruszek

Frittata z cukinii i mięty

SAŁATKI

Insalata di farro z oliwkami i pomidorkami

Salatka z burakiem, kozim serem i orzechami włoskimi

Panzanella

Salatka z grillowanego bakłażana z miętą

ZUPY

Zupa z dzikich grzybów z grzanką czosnkową

DANIA GŁÓWNE

Dziczyzna duszona z czerwonym winem i jagodami jałowca

Polędwiczki wieprzowe z rozmarynem i czosnkiem

Triglie alla maremmana – barweny w sosie z pomidorów i białego wina, w wersji z lekką pianką z czosnku i pietruszki

Filet z okonia morskiego z kaparami

Carciofi alla romana – karczochy duszone w białym winie i mięcie

Warzywa zapiekane w cieście fillo z parmezanem

Cannelloni z ricottą i szpinakiem

Gnocchi z szalwią, masłem i solą morską

STACJE LIVE COOKING

Czas trwania: 20:00-23:00

Risotto z trufłą, grzybami oraz serem grana padano przygotowywane na wielkiej patelni

Steki fiorentina z kością grillowane i krojone przy gościach podawane z sosem grzybowym, pieprzowym oraz ziołowym

DESERY

Torta di ricotta z cytryną

Zabaglione z owocami leśnymi

Panna cotta z figami

Ciasto oliwkowe z rozmarynem

Tiramisu po toskańsku

BUFET WŁOSKI 2

Piemont / Lombardia / Północne Włochy

PRZEKĄSKI ZIMNE / ANTIPASTI

Vitello tonnato

Crostini z polentą i gorgonzolą

Prosciutto di Parma i grissini

Carpaccio z łososia z oliwą cytrynową

Mini tarty z cebulą i serem Taleggio

Roladki z bakłażana z ricottą

Deska serów północnych (Gorgonzola, Taleggio, Castelmagno)

SAŁATKI

Radicchio, gruszka, ser pecorino, orzechy

Fenkuł z pomarańczami i oliwą

Salatka z pieczonych buraków z octem balsamicznym

Insalata di riso

ZUPY

Zupa z dyni z gorgonzolą

DANIA GŁÓWNE

Brasato al Barolo

Ossobuco cielęce alla Milanese

Pstrąg górski w sosie ziołowym

Ragoût rybne w sosie kaparowo-paprykowym

Polenta z grzybami i serem Taleggio

Lasagne z radicchio i spekiem

Kapusta duszona z jabłkiem

Purée ziemniaczane z mascarpone

STACJE LIVE COOKING

Czas trwania: 23:00-1:00

Spiedo Bresciano (mięso z królika, kurczaka i cielęciny grillowane na szpadach podawane z sosem serowym i plackami pszennymi)

Pizza alla piemontese (pizza po piemoncku z serem toma, grzybami, salami i warzywami, z sosem pomidorowym i śmietanowo-serowym)