

HOTEL MAZURKAS

Bal Sylwestrowy 2023

Sylwestrowe
Menu



SYLWESTRÓWE KULINARIA Z CZTERECH STRON ŚWIATA

Bufet start godz. 20.00

Danie serwowane na początku kolacji: MEKSYKAŃSKO-HISZPAŃSKI INDIK

Rollitos de pavo z tamaryndem i grzybami podane z musem ziemniaczanym z zielonym pieprzem, fasolą black eye, kapustą pak choi i kremowym sosem lichi z kolendrą

WERSJA WEGE: Gołąbek nadziewany batatem, konfiturą z czerwonej cebuli i pieczoną papryką, podany z musem ziemniaczanym z zielonym pieprzem, fasolką black eye, kapustą pak choi i sosem kolendrowym

BUFET ZIMNY:

PRZEKĄSKI:


-  Carne asada pieczona w cytrynowym pieprzu rolowana z serowym musem chipotle / **HISZPANIA**
-  Lazurowa terrina z kaczki z żurawiną i skórką pomarańczową podane ze słodko kwaśnym musem jabłkowym / **FRANCJA LAZUROWE WYBRZEŻE**
-  Pieczony labraks faszerowany musem z suszonymi pomidorami z owocami kaparu / **FRANCJA LAZUROWE WYBRZEŻE**
-  Śródziemnomorskie antipasti z wyborem pieczywa i aromatycznymi oliwami / **WŁOCHY**
-  Apulijskie sery w towarzystwie marynowanych warzyw i słodkich konfitur / **WŁOCHY**
-  Tradycyjne mezé z regionalnymi oliwami, octami i pitą / **GRECJA**
-  Sardynki marynowane w oliwie i occie winnym podane z pieczywem razowym i marynowanymi cebulkami / **GRECJA**
-  Indyk po kalifornijsku, pieczony w całości z farszem śliwkowym / **USA**
-  Tatar ze strusia z sałatką z kaparów i perłowej cebuli / **AUSTRALIA**
-  Ceviche z ryb morskich, z krewetkami, mango, awokado i kolendrą / **URUGWAJ**
-  Sushi i sashimi z ryb świeżych i wędzonych z tradycyjnymi dodatkami / **JAPONIA**


SAŁATY I SAŁATKI:

-  Hiszpańska sałatka jarzynowa z tuńczykiem i marynowaną fasolą / **IBIZA**
-  Sałatka z grillowanej okry z pomidorami i kiszoną cytryną / **GRECJA**
-  Libańska sałatka balila z grillowaną cukinią i miętą / **LIBAN**
-  Indyjska sałatka kachumber w dylowanym arbuzie z kolendrą / **INDIE**
-  Tajska sałatka Larb Gai / **TAJLANDIA**

BUFET GORĄCY

ZUPY








-  Andaluzyjska zupa z chorizo, pomidorami i krążkami kalmarów / **HISZPANIA**

-  Soto ayam z kurczakiem, makaronem sojowym, mleczkiem kokosowym i warzywami / **INDONEZJA**

DANIA GORĄCE

-  Wołowina po katalońsku z leśnymi grzybami i sosem z wina malbec / **HISZPANIA**
-  Ragoût z krewetek w sosie pomarańczowym z kolendrą i chili / **TAJLANDIA**
-  Szaszłyki z dorsza z karczochami w sosie a'la bisque / **FRANCJA**
-  Achari fish tikka w sosie miętowym / **INDIE**
-  Kurczak rogan josh / **INDIE**
-  Tato Latkes ze szczypiorem i sumakiem podane z jogurtem miętowym / **IZRAEL**
-  Kurczak „psito” pieczony w cytrynie z cynamonem i anyżem / **GRECJA**
-  Pikantne pulpeciki jagnięce mish qengji zapiekane w sosie marinara / **ALBANIA**
-  Tortilla de patatas z pomidorkami koktajlowymi i szpinakiem / **HISZPANIA**
-  Papryka po andaluzyjsku faszerowana aromatycznym ryżem w sosie koktajlowym / **HISZPANIA**
-  Ziemniaczane rozety zapiekane z parmezanem / **FRANCJA**
-  Ryż kisamvu duszony z ziemniakami, warzywami i pastą paprykową / **ZANZIBAR**

BUFET DESEROWY

-  Hiszpańskie ciasto migdałowe z prażonymi płatkami i cytrynowym lukrem / **HISZPANIA**
-  Flan de dulce de leche o smaku waniliowo karmelowym / **HISZPANIA**
-  Włoskie cannoli o smaku słonego mascarpone z pomarańczą / **WŁOCHY**
-  Tartaletki z kremem cytrynowym i bezą / **WŁOCHY**
-  Ciasteczka kataifi z pomarańczowym karmelem / **LIBAN**
-  Egipska basbousa z prażonymi migdałami / **EGIPT**
-  Mango sticky rice / **TAJLANDIA**

STACJE LIVE COOKING

Stacja 1 – czas trwania 20:00-22:00 TROPIKALNE MORZA

1. Żaglica i barakudy pieczone w całości podane z tropikalnymi salsami i kokosowym ryżem
2. Borrída de Rajada – gulasz z płaszczyki w sosie z warzywami i pieczywem rodem z wyspy Ibiza
3. Ośmiornice grillowane w całości, krojone przy gościach, podawane z salsą z ananasa i papai



Stacja 2 – czas trwania 22:00-24:00 HISZPAŃSKA PARRILLADA

1. Żebra wołowe pieczone w całości w glazurze z owocowego miodu i czerwonego wina
2. Szaszłyki z miecznika na szpadach podane z sosem romesco i świeżymi sałatkami
3. Biskajskie sardynki smażone na dużej patelni w maślanym sosie cytrynowym



Stacja 3 – czas trwania 00:30-02:30 INDONEZJA

1. Stacja parowóz, pierożki siomay w różnych odstonach przygotowywane na parze w bambusowych koszykach, podawane z sałatką gado gado i sosem orzechowym
2. Mie goreng z krewetkami, kurczakiem i siekanym omletem
3. Żółte curry z kalmarami, kaczką i ananasem podane z ryżem jaśminowym na liściach bananowca

 **MCC MAZURKAS**
CONFERENCE CENTRE & HOTEL****

MCC Mazurkas Conference Centre & Hotel****
ul. Poznańska 177, 05-850 Ożarów Mazowiecki

www.mazurkashotel.pl