

SYLWESTROWE METAMORFOZY 2021

MENU SYLWESTROWE

★ PRZEKĄSKI ZIMNE

Perlica pieczona w całości w anyżu i cynamonie podana na chutney z brzoskwiń i ananasa

Balotyna z królika nadziewana musem z karczochów, czarnych oliwek i suszonych pomidorów

Dorsz w całości faszerowany musem z lodowych krewetek i kopru ogrodowego, podany na sałatce z fioletowych ziemniaków aromatyzowanych octem winnym i szczypiorem

Ser owczy zapiekany w kataifi podany na risotto z kalafiora, rodzynek i natki pietruszki

Płatki z mlecznej cielęciny na kremowym serku z duszonymi leśnymi grzybami i kaparami

Kalmary „baby” z grilla podane na sosie tatarskim, skrapiane oliwą z oliwek i natką pietruszki

Wołowina pieczona w niskiej temperaturze podana na grillowanej kapuście pak Choi z sosem sezamowo-sojowym

Schab z prosięcia pieczony w czosnku niedźwiedzim i sosie teriyaki na sałatce z pieczonego fenkułu i glonów wakame

Rolada z bałtyckiego śledzia z kremowym limonowym serkiem i różowym pieprzem

Duet ryb morskich gotowanych na winie serwowany na grzybowej sałatce z natką pietruszki

Wybór włoskich i hiszpańskich wędlin z marynowanymi oliwkami, serem feta i południowymi piklami

Płaty pstręga marynowane w trawie cytrynowej, podane na sałatce z zielonego ogórka, kolendry i soku z cytryny

★ SAŁATY I SAŁATKI

Liście szpinaku z karmelizowanym burakiem, płatkami owczego sera i owocami żurawiny w sosie z białego balsamico

Sałatka z pieczonych batatów z wędzonym pstręgiem, słodką cebulą, korniszonami i francuskim winegretem

Marokańska sałatka z pieczonymi bakłażanami, rukolą, miętą i owocami granatu, skrapiana limonką, oliwą i wodą różaną

Sałatka z pęczaku, pieczonej kaczki, kolorowej papryki i zielonej dymki z sosem oliwno-ziołowym

Zielone sałaty z nitkami mango, świeżą kolendrą, duszonymi krewetkami, orzeszkami pini, groszkiem cukrowym, marynowanym kumkwatem i kielkami rzodkiewki w sosie limonowym

Sałaty ogrodowe z chorizo, duetem oliwek, pieczoną papryką, ananasek i oliwą z dodatkiem chili

★ BUFET GORĄCY

ZUPA

Tajska zupa „kwaśna” z limonką, korzennymi warzywami, grzyby shiitake i płatkami kurczaka, aromatyzowana świeżą kolendrą

Krem z awokado „asco” z pieczonym łososiem macerowanym w mango i kiszzonej cytrynie

DANIA GORĄCE

Tiflele z kurczaka nadziewane oliwkami na sosie z sera pleśniowego

Okoń pieczony macerowany w tandoori w sosie porowo-kukurydzianym

Mule gotowane w białym winie z warzywami w sosie z białego masła

Przewrotki z kurczaka marynowane w sambal olejek podany w sosie Louisiana

Stek z indyczi z chili, ziarnami kolendry i włoskimi orzechami w sosie z tajskiej bazyli

Filet z łososia aromatyzowany trawą cytrynową w sosie z mazurskich raków

Policzki wieprzowe wolno gotowane w sosie charkuterier
Smażone radicchio w cieście parmezanowym z nutą świeżego tymianku

Fasola „Jaś”, czarna fasola, ciecierzycza, zielony groszek, szalotki, wędzony bekon i natka pietruszki w sosie z pieczonych pomidorów i chili

Mini pierożki z farszem szpinakowym w sosie kremowo-porowym

Ratatouille ziemniaczane z wędzonym bekonem, majerankiem i rozmarynem

Szpecele szare z masłem szalwiowym

★ BUFET DESEROWY

Torcik czekoladowy z kremem i wiśniami

Tarta z bananami i ananasek

Mus kokosowy z aromatem malibu

Beza z kremem orzechowo-żurawinowym

Mus kawowy z coulis malinowym

Torcik z białego maku

Mus pomarańczowo-limonowy z kawałkami czekolady i chili

Tarta cytrynowa z opalaną bezą

Ciasto z marakują i kawałkami kiwi

★ STACJE LIVE COOKING

STACJA „KARAIBSKI TARG RYBNY”

Kolorowe ryby, mule, małże, krewetki, „baby” kalmary – owoce morza z grilla, oraz smażone w trzech sosach (francuskim, karaibskim i portugalskim)

STACJA „STARA WARSZAWA”

Mięsa i wędliny wędzone i pieczone, pasztety, salcesony i kiszki, podawane z piklami, kiszkonkami i marynatami

Flaki cielęce po warszawsku

Galareta z nóżek na liściu sałaty z kieliszkiem wódki

Pyzy z mięsem gotowane w rosolu podane ze skwarkami z wędzonej słoniny

Placki ziemniaczane podane z kwaśną śmietaną, wędzonym łososiem i gałkami kopru ogrodowego

STACJA „LATA 20 LATA 30 – PROHIBICJA”

Udziec wołu pieczony w całości macerowany w Bourbonie, iarnach kawy i soku z limonki serwowany w sosie chimichurri

Szynka w całości peklowana w żubrówce i owocach chmielu podana z sosem z tartego chrzanu i gorczycy

STACJA „UCZTA BAWARSKA”

Piwo w kuflach

Golonka przednia duszona w kapuście kwaszonej z kminem, podana z chrzanem i musztardą

Wurst grillowany i duszony w pikantnym sosie pomidorowym oprószony curry

Zasmażane kulki ziemniaczane z bekonem i szalotkami, skrapiane olejem lnianym i octem winnym, oprószone natką pietruszki

STACJA GÓRALSKA

Oscypki grillowane podane z konfiturą żurawinową

Borowiki smażone na maśle z czosnkiem, pietruszką i słodką cebulą

„Świeżynka” – plastry wieprzowiny smażone z cebulą, czosnkiem i majerankiem, aromatyzowane młotkowanym pieprzem

**SPRZEDAŻ
BILETÓW**

TEL.: 22-721-47-03 lub 604-231-208

E-MAIL: gastronomia@mazurkashotel.pl

HOTEL MAZURKAS****

ul. Poznańska 177, Ożarów Mazowiecki

MCC MAZURKAS
CONFERENCE CENTRE & HOTEL****