

CEREMONIAŁ GASTRONOMICZNY, czyli UROCZyste WNIESIENIE MENU SYLWESTROWEGO PRZEZ KELNERÓW I KUCHARZY MCC MAZURKASI!

część I – ok. g. 20.30, część II - ok. g. 22.30

DANIA SPECJALNE

Żaglica pieczona w całości, serwowana na zimno z aromatycznymi dodatkami

Udziec wołu w aromatycznych przyprawach

Pieczone w całości prosię macerowane w ziołach i pędach chmielu

Pieczony rostbef wołowy marynowany w rozmarynie ułożony na żebrach wołu

PRZEKĄSKI ZIMNE

Indyczka pieczona w miodzie i rozmarynie w kompozycji roladek drobiowych z morelą, szpinakiem i duszonym porem

Kalmary nadziewane warzywami i zieloną trybulą na musie z mango i jogurtu greckiego

Rillettes z peklowanej golonki na prażonej kapuście z sosem Cumberland

Szynka dojrzewająca rolowana z figą i musem z ricotty

Krewetki w cieście arabskim na pikantnym musie serowym

Sum afrykański pieczony w całości nadziewany musem krabowym i kolorową papryką

Roladki z matiasa z salsą, śmietanową i cebulą

Schab złotnicki faszerowany borowikami na sałatce z batatów

Pasta z ciecierzycy na marynowanym ogórku

Duet tatarów z matiasa i łososia z dodatkiem szalotek, gorczycy, kopru i pikli

Rolada z boczku macerowanego w piwie nadziewana cebulą, ostrą musztardą i białą kiełbasą

Polędwica z prosięcia macerowana w piwie z jałowcem na dyniowym chutney

SALAŃKI I SAŁATY

Mozzarella z pomidorami, filetemi pomarańczy i świeżą bazylią skrapiana oliwą z oliwek

Szpinak z kielkami słonecznika, tuńczykiem, świeżymi pomidorami i sosem czosnkowym

Włoska sałatka z pieczonym bakłażanem, pomidorami, świeżą kolendrą i oliwą z oliwek z dodatkiem czosnku i soku z cytryny

Mieszane sałaty z radicchio, serem pleśniowym, orzechami włoskimi, winogronami i sosem balsamico

Pikantna sałatka z owoców morza, makaronu sepia i świeżych ziół z sosem sezamowo-śliwkowym

ZUPA

Zupa z prawdziwków z ziemniakami i warzywami korzennymi, aromatyzowana tymiankiem

Krem z mleka koksowego z płatkami kurczaka i kolendrą

BUFET GORĄCY

Kapton otulony bekonem na sosie kokosowym

Wołowina duszona w sosie balsamico ze złocistą cebulką

Przewrotki z kurczaka na chrupko z sosem imbirowo-miodowym, orzechami i sezamem

Łosoś pacyficzny marynowany w tamaryndowcu, podawany na szpadkach z grillowanym ananasem i słodkim sosem sojowym

Smażony halibut z musem z zielonego groszku i kalafiora

Schab z prosięcia rolowany z kulkami mozzarelli i świeżą bazylią na sosie wiśniowym

Medaliony wieprzowe z sosem tajskim aromatyzowanym kolendrą

Cannelloni nadziewane ricottą ze szpinakiem i suszonymi pomidorami na kremowym sosie kolendrowym

Dynia piżmowa w panierce na chutney z ananasa

Pieczony bakłażan w ziołach z pomidorami i mozzarellą

Kopytka szpinakowe

Szafranowe kuleczki ziemniaczane z ziarnem czarnego sezamu

DESER

Brownie czekoladowe

Sernik z mascarpone na kruchym czekoladowym spodzie

Strudel jabłkowy

Ciasto z mango i marakuji z coulis ananasowym i biskopciem kokosowym

Mus z czarnej porzeczki z nasionami chia

Makaroniki z nadzieniem truskawkowym, pomarańczowym, kokosowym, limonowym

Mus malinowy z biskopciem pistacjowym

Ciasto miodowe z orzechami i bakaliami

STACJA LIVE COOKING

Farfalle w sosie z owocami morza, zieloną trybulą, pellati i kaparami

Penne w sosie pesto z serem parmigiano

Rigatoni z grillowanym kurczakiem, orzechami włoskimi i rukolą w sosie z pieczonych pomidorów

Menu
Sylwestrowe

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****