

Kolacja Sylwestrowa w restauracji Park Hotel
New Year's Eve dinner at the Park Hotel restaurant
Silvesterabendessen im Restaurant des Park Hotels



Wyjątkowe otoczenie i atmosfera pełna uroku staną się idealnym tłem dla powitania Nowego Roku 2024. Nasz Szef Kuchni, Tomasz Madera, przygotował wyśmienite 6-daniowe menu degustacyjne, które w połączeniu dźwiękami muzyki granej na żywo sprawi, że ostatnie chwile roku 2023 będą niezapomniane.

The unique surroundings and charming atmosphere will provide the perfect backdrop for welcoming
the New Year 2024

Our Chef, Tomasz Madera, has prepared an exquisite 6-course tasting menu, which, combined with the sounds of music played live music will make the last moments of 2023 unforgettable.

Die einzigartige Umgebung und die bezaubernde Atmosphäre bieten den perfekten Rahmen, um das neue Jahr 2024 zu begrüßen. Unser Küchenchef Tomasz Madera hat ein köstliches 6-Gänge-Degustationsmenü zubereitet, das in Verbindung mit den Klängen von Live-Musik die letzten Momente des Jahres 2022 unvergesslich machen wird.

Rezerwacja stolików / Table reservations / Tischreservierungen

telefonicznie - pod numerem 91 434 00 50,
poprzez e-mail - restauracja@parkhotel.szczecin.pl
lub **osobiście** - Osoby odpowiedzialne za organizację - Kierownicy restauracji
Wojciech Kulik – 697 692 058
Patrik Łubiński – 693 720 154

Przystawka zimna / Kalte Vorspeise / Cold starter

Siekany tatar z jelenia / majonez z chleba razowego / piklowany grzyb kalafiorowy / żółtko konfitowane w oliwie truflowej / chałka, żurawina, sól morską / czerwony pieprz w syropie anyżowym

Gehackter Hirschtatar / Vollkornbrotmayonnaise / eingelegter Blumenkohlpilz / Eigelb
Confit in Trüffelöl / Challah, Preiselbeeren, Meersalz / roter Pfeffer in Anissirup
Chopped deer tartare / wholemeal bread mayonnaise / pickled cauliflower mushroom / egg yolk confit in truffle oil / challah, cranberries, sea salt / red pepper in anise syrup

Przystawka ciepła / Warme Vorspeise / Hot starter

Małża św. Jakuba / krewetka / sos ze skorupiaków / chips z soczewicy / wakame - sezam / kompresowany ogórek

Jakobsmuschel-/ Garnelen- / Muschelsauce / Linsenchips / Wakame - Sesam / komprimierte Gurke

Jakobsmuschel-/Garnelen-/Muschelsauce / Linsenchips / Wakame - Sesam / komprimierte Gurke

St. James clam / shrimp / shellfish sauce / lentil chips / wakame - sesame / compressed cucumber

Zupa / Suppe / Soup

Bulion z ogonów wołowych / anyż / cynamon / pierożki / warzywa julienne / pak choi / siedziun sosnowy / emulsja szczypiorkowa

Ochsenschwanzbrühe / Anis / Zimt / Knödel / Julienne-Gemüse / Pak Choi / Wolfsbarsch Pinien-/Schnittlauch-Emulsion

Oxtail bouillon / aniseed / cinnamon / dumplings / julienne vegetables / pak choi / sibi pine / chive emulsion

Danie główne rybne / Hauptgericht mit Fisch / Main fish course

Roladka sola, mus truflowy, por / au gratin z selera / sos szampański / groszek / trufła

Seezungenrolle, Trüffelmousse, gratinierter Lauch / Sellerie / Champagnersauce / Erbsen / Trüffel

Rolled sole, truffle mousse, leek / celeriac au gratin / champagne sauce / peas / truffle

Danie główne mięsne / Fleischgericht / Main meat course

Pierś z kaczki / puree pieczona dynia, borowik / demi glace - śliwka, żurawina / kluska burak, mascarpone, orzech włoski / emulsja z pietruszki

Entenbrust / gebratenes Kürbispüree, Steinpilze / Demi Glace - Pflaume, Preiselbeere / Rote-Bete-Nudel, Mascarpone, Walnuss-Petersilien-Emulsion

Duck breast / mashed roasted pumpkin, boletus / demi glace - plum, cranberry / beet noodle, mascarpone, walnut / parsley emulsion

Deser / Dessert / Dessert

Czekolada / whisky / kasztan, karmel, sól morską

Schokolade/Whisky/Kastanie, Karamell, Meersalz
Chocolate / whisky / chestnut, caramel, sea salt



Cena: 450 zł/os.

Preise: 450 zł/os.

Price: 450 zł/os.