

MENU BALU SYLWESTROWEGO W HOTELU LIDIA

Zupa

Krem z pieczonych pomidorów San Marzano,
crostini z kozim serem, pesto genovese

Danie główne:

Supreme z Francuskiego kurczaka kukurydzianego, puree z dyni Hokkaido
i batatów, warzywa glazurowane, sos szampański

Dania w bufecie

Zupa:

Hiszpańska zupa z chorizo i sezonowanym antrykotem wołowym
aromatyzowana wędzoną papryką z Murcji

Dania główne:

Zrazy cielęce duszone w młodej śmietanie z dodatkiem palonej szalwii

Steki z halibuta na sosie Putanesca

Sznyce wieprzowe zapiekane z borowikami i mozzarellą di bufala

Konfitowane nogi kaczki z sosem z sycylijskich pomarańczy

Falafel z buraka na domowym hummusie z palonymi orzechami nerkowca
i olejem Rayu

Dodatki:

Pure ziemniaczane ze szczypiorkiem

Gratin warzywne, Buraczki zasmażane

Brokuły zapiekane pod cheddarową salsą

Bufet zimny

Carpaccio z polędwicy wołowej z oliwkami Kalamata, oliwą truflową
i płatkami sera Grana Padano

Selekcja wędlin włoskich i hiszpańskich, kofitury z hotelowej spiżarni

Mus drobiowy z kremową Straciatellą pistacjami i paloną figą

Terrina z gęsi owsianej na galaretkę z żurawiny i Porto

Łosoś Gravlax z selekcją sosów do wyboru

Koktajle krewetkowe z sosem Mary Rose

Matiasy holenderskie w sosie buraczkowym, w śmietanie i po cygańsku

Terrina z halibuta ze szpinakiem i krewetkami

Tortille rolowane z wędzonym pstrągiem, sałatką z glonów wakame i alg nori

Sałatka cesarska z kąskami kurczaka kukurydzianego w tempurze

Sałatka z mango, awocado i mozzarellą z tropikalnym dressingiem
i czerwonym pieprzem

Sałatka bałkańska z owczym serem

Sałatka z pieczonych buraków z roladą z koziego sera i octem wiśniowym

Desery:

Selekcja trufli

Mini serniczki chałwowo-pistacjowe

Truskawki w czekoladzie

Creme brulee z karmelizowanymi daktylami

Ciasto marchewkowe z kremem migdałowym