

Golden Night

SYLWESTER

Menu

Golden Night
SYLWESTER
menu

CZEŚĆ SERWOWANA

PRZYSTAWKA

Carpaccio z łososia w asyście chrupiących kaparów
i sosu limonkowo-miodowego

DANIE GŁÓWNE

Wolno pieczona jagnięcina anca d'agnello
macerowana w mleku kozim z ziołami
serwowana z pieczonymi warzywami korzennymi,
kremówką ziemniaczaną i sosem rozmarynowym

BUFET CIEPŁY

Zupa krewetkowa na styl tajski

Invotinii wołowe w sosie własnym

Smażony sandacz na palonym maśle

z sosem szafranowo-porowym

Pieczone udka królika na styl włoski

Pappardelle z owocami morza i łososiem

Pieczone bakłażany z warzywami i kuskusem

Zapiekane młode ziemniaki w rozmarynie i czosnku

Gnocchi w sosie gorgonzola z nutą pietruszki

Glazurowane kolorowe marchewki

Brukselka w emulsji czosnkowej z pieczoną dynią piżmową

Golden Night
SYLWESTER
menu

BUFET ZIMNY

Szarpana kaczka hoisin na marmoladzie z rabarbaru

Tatar z jelenia

Wędzony pstrąg na musie gruszkowo-migdałowym

Krewetki koktajlowe z sosem tysiąca wysp

Ozorki wieprzowe z musem chrzanowym

Praliny z sera koziego i bakalii

podane w tartaletce migdałowej

Selekcja serów korycińskich

Deski wędlin z hotelowej wędzarni

Mix ryb wędzonych

(troć, pstrąg, węgorz, polędwica z tuńczyka)

Sałatka z pieczonego buraka, szpinaku i pomarańczy

Ziołowa sałatka Caprese z makaronem orzo

Sałatka z ośmiornicą z musem z awokado,

pieczonej papryki i kolendry

Pieczycwo koktajlowe / Masło

Golden Night
SYLWESTER

menu

BUFET SŁODKI

Beza Pavlova z limoncello

Gruszki w winie Barolo

Sernik jagodowy

Sernik na białej czekoladzie

Korzenne ciasto z musem z kasztanów

Rumowe Brownie

Tartaletka curd z marakui, bergamotki i aperola

Tartaletka frangpache pistacjowe z amareną

Ptysie craquelin z musem mascarpone i malinami

Rolada bezowa z owocami

Trufle raffaello

Snickers

Kremowy las

Czekoladowe trio

Owoce filetowane

OPEN BAR

Bajecznie Kolorowe Drinki

Wino białe, czerwone, musujące

Wódka, Whisky, Rum, Gin, Aperol, Martini

Soki owocowe, Napoje gazowane

Woda mineralna

Kawa / herbata