



# KLEKS W HILTONIE

## Menu sylwestrowe

### STACJE KUCHARSKIE

#### Chińska stacja doktora Paj-Chi-Wo

Char Siu – wieprzowina BBQ w stylu kantońskim

Wołowina marynowana w pomarańczach

Chow mein z krewetkami

Bakłażan Yu Xiang VG

Piklowana kapusta VG

Ryż z ananasek z prowincji Yunnan VG

#### Podwodna stacja królowej Aby

Świeże ostrygi z klasycznym mignonette lub dressingiem w stylu japońskim

Różowe matiasy holenderskie z kwaśną śmietaną, szalotką i ikrą z pstrąga

Łupacz w cieście piwnym z podgrzybkowym sosem tatarskim

Ceviche z labraksa

Tatar z tuńczyka

Łososie MOVI pieczone w całości z wyborem trzech sosów:  
pomidorowe coulis, salsa z mango i żółtej papryki, majonez cytrynowy

Krewetki i małże w winnej emulsji

#### Stacja wilczy apetyt

Steki z sezonowanego antrykotu i polędwicy

Burgery wołowe i wegańskie VG

Hot dogi z kiełbaskami jagnięcymi i wegańskimi VG

Rwana kaczka

Pikantne skrzydełka

Frytki w stylu japońskim z majonezem wasabi i płatkami katsuobushi

#### Stacja z kolorowymi deserami Pana Kleksa

Makaroniki, babeczki, lody i sorbety, pianki z ciekłego azotu etc.

# KLEKS W HILTONIE

## Menu sylwestrowe

### BUFET ZIMNY

#### Przystawki

Tradycyjne wędliny z wyborem pikli i marynat

Spring rolls z chrupiącymi warzywami,  
wędzonym tofu i słodkim sosem sojowym VG

Polskie sery zagrodowe z chutney  
z pigwy i gruszki VGT

Tatar z polędwicy wołowej

Zimne nóżki z octem z kwiatu czarnego bzu

Tymbaliki warzywne VG

Paszтет z pieczonych warzyw korzennych i soczewicy  
z majonezem szczypiorkowym i piklami VGT

Tarta z borowikami, porem i Gorgonzolą VGT

Crostini z kozim serem i figą VGT

Placuszki ziemniaczane z crème fraîche  
i wędzonym pstrągiem

#### Sałatki

Sałatka z kaszy bulgur, soczewicy beluga,  
papryki, czerwonej cebulki oraz natki pietruszki  
z hummusem i chlebkiem naan VG

Sałatka z makaronu soba ze słodko pikantną  
wołowiną, grzybkami shimeji, kapustą pak choi,  
rzodkwią takuan, piklowanym chili i sezamem

Sałatka z pieczonych ziemniaków baby  
z piklowanymi kurkami, szczypiorkiem,  
jajkiem i majonezem chrzanowym VGT

### BUFET CIEPŁY

#### Zupy

Krem z pieczonej w rozmarynie dyni Hokkaido  
z imbirem, chili i miodem VG

Bulion z zajęcy z pierożkami z wołowiną

### Dania główne

Bourguignon z dzika

Pieczona kaczka w sosie z tymiankiem  
i dziką różą

Mini sznycle z mlecznej cielęciny  
z sosem gribiche

Szczupak w sosie śmietanowym z borowikami

Wegański Shepherd's Pie VG

Truflowe purée ziemniaczano – selerowe VGT

Rigatoni w sosie z Gorgonzoli z prażonymi  
orzeskami pinii i jarmuzem VGT

Warzywa Hasselback z oliwą ziołową VG

### BUFET DESEROWY

Wybór mini tartaletek: słony karmel, pistacja  
z maliną, jabłko z kremem cytrynowym

Torcik z ganache czekoladowym

Pistacjowy sernik w stylu nowojorskim

Panna cotta z wiśniami i kremem waniliowym

Tarta z owocami leśnymi

Mus z mascarpone z karmelem,  
orzechami ziemnymi i czekoladą

### NAPOJE

Nielimitowany pakiet napoi: woda, soki,  
napoje gazowane, kawa, wybór herbat

Spinolo Frizzante

Wino domowe białe i czerwone

Wybór drinków i koktajli

Butelka wódki 0,5l na parę