



## MENU BALU SYLWESTROWEGO

### BUFET DAŃ ZIMNYCH

#### Przystawki

- Ceviche z łososią, kompresowany ogórek i pesto koperkowe
- Opiekany tuńczyk, sałatka z alg morskich i gucamole
- Małże nowozelandzkie z salsą verde i kawiozem cytrusowym
- Carpaccio wołowe z kaparami, oliwą truflową i serem Pecorino Romano
- Pieczona cielęcina z sosem aioli, oliwkami i cebulkami borettane

#### Przystawki wege

- Grillowane warzywa z emulsją balsamiczną, granatem i pesto z natki pietruszki
- Karmelizowane buraki, borówka amerykańska i mus z koziego sera
- Wędzone tofu z pastą paprykową, cukinią i sałatką z endywii

#### Sałatki

- Sałatka w stylu kimchi z kaczką i chilli
- Sałatka z krewetkami, rukolą i szparagami
- Sałatka z grillowanymi kalmarami, pieczoną papryką i kolendrą

### BUFET DAŃ GORĄCYCH

#### Zupy

- Bisque – francuska, kremowa zupa z owoców morza
- Orientalny bulion z grzybami shiitake i trawą cytrynową



## MENU BALU SYLWESTROWEGO

### DANIA GŁÓWNE

Pieczona perliczka z borowikiem stepowym  
i tymiankowym demi-glace

Irlandzka jagnięcina z musem ze słodkich ziemniaków,  
jarmużem i sosem kawowym

Wolno gotowana ośmiornica z pieczonymi ziemniakami,  
szalotką i Ndują – pikantną, włoską kiełbasą

Opiekany dorsz Skrei w sosie krewetkowym z mlekiem kokosowym  
i tajską bazylią

Konfitowane ziemniaki z czosnkiem niedźwiedzim

Pieczona włoszczyzna z ziołową emulsją

Pieczeń z komosy ryżowej, ajvar i palona kapusta bok choi

Polędwica wołowa Wellington, smażone grzyby,  
ziemniaki gratin i sos Porto

Pieczony miecznik, gulasz ze szpinakiem i brokułami,  
sos limonkowy

### DESERY

Tiramisu

Sernik nowojorski

Torcik „Czarny las”

Kokosowa panna cotta z mango i markują

Mus z białej czekolady, maliny i pralina orzechowa

Beza Pavlova z kremem waniliowym i świeżymi owocami

Fontanna czekoladowa z owocami

Gofry, naleśniki oraz wybór lodów z dodatkami



## MENU BALU SYLWESTROWEGO

### **STACJA POLSKA**

Wybór pieczonych mięs z domowymi piklami  
Wędzone kiełbasy i wędliny z tradycyjnymi sosami  
Wybór pasztetów z konfiturą żurawinową  
Tradycyjny smalec ze skwarkami  
Śledź w oleju z cebulką  
Wędzony sum i makrela z sosem chrzanowym  
Wybór pieczywa

Sushi: nigiri, maki, california

Dodatki: imbir marynowany, sos sojowy, wasabi, kimchi,  
wakame, sambal oelek

Chińskie pierożki dim sum z warzywami i owocami morza

Wołowina teppanyaki, kiełki i dymka

### **STACJA ŚRÓDZIEMNOMORSKA**

Krewetki duszone w białym winie

Dojrzewające włoskie szynki i kiełbasy

Antipasti: marynowane oliwki, karczochy, suszone pomidory, kapary

Wybór hiszpańskich tapas

### **LIVE COOKING:**

Tatar wołowy z szalotką, marynowanymi grzybami i ogórkiem kiszonym



## MENU BALU SYLWESTROWEGO

### OPEN BAR NA NAPOJE I ALKOHOL

Welcome Drink

Alkohole: Wódka, Whisky, Martini, Gin, Rum, Tequila

Wino domowe białe i czerwone,

Piwo

Soki owocowe

Cola, Fanta, Sprite

Woda mineralna

Kawa i herbata

Wino musujące (lub szampan dla gości w Strefie VIP)  
na powitanie Nowego Roku

### LISTA DOSTĘPNYCH KOKTAJLI

Caipiroska

Wódka, limonka, cukier trzcinowy

Kamikaze Blue

Wódka, sok z cytryny, blue curacao

Blue Lagoon

Wódka, sprite, blue curacao

Vodka Martini

Wódka, Martini Extra Dry, oliwki

DT Lemonade

Whisky, triple sec, sour mix, sprite

Whisky Sour

Whisky, sok z limonki, syrop cukrowy,

Manhattan

Whiskey, Martini Rosso, Angostura Bitter

Cuba Libre

Rum, limonka, Cola

Mojito

Rum, limonka, mięta, cukier brązowy, woda gazowana