



MENU BALU SYLWESTROWEGO

BUFET DAŃ ZIMNYCH

Przystawki

Łosoś wędzony na zimno i na ciepło
Ośmiornica w stylu hiszpańskim, serca palm i pieczona papryka
Małże pieczone z chimichurri
Tataki z lekko obsmażanego tuńczyka z pomidorową salsą
Wybór wędlin śródziemnomorskich
Szynka parmeńska i Serrano Iberico
Bresola, Coppa i wybór salami
Chorizo picante i N'duja
Pieczony drób i rillettes z foie gras:
kaczka, perliczka, bażant, kurczak kukurydziany

Polskie wyroby i wędliny:

Szynki, wędzone mięsa, kiełbasy, kabanosy, smalec, ogórki kiszzone,
grzyby marynowane i pikle, podane z musztardą gruszkową
z estragonem i białym octem balsamicznym,
onfiturą z figi z wódką Starka i czarną gorczycą,
jabłkami duszonymi z pikantną papryką

Klasyczne sosy:

Tatarski, chrzanowy, ćwikła

Wybór antipasti:

Grillowane warzywa, papryka, marynowane karczochy,
duże kapary, pieczony koper włoski,
marynowane oliwki, ser Feta,
mini mozzarella i suszone pomidory

Wędzone tofu i sałatka z glonów Wakame



MENU BALU SYLWESTROWEGO

BUFET DAŃ ZIMNYCH

Stacja sushi

Maki, nigiri, kalifornia,
gunkan z krewetkami, tuńczykiem, łososiem, ośmiornicą,
kawiozem z ryb latających, z wyborem ryb pieczonych i surowych
Sushi wegańskie: z awokado, tykwą, ogórkiem, owocowym kawiozem,
marynowaną rzodkwią, podane z wasabi
dwoma rodzajami imbiru i sosem sojowym Kikkoman
Wakame - sałatka z glonów morskich z sezamem

Ceviche: ryby i owoce morza

Łosoś „Aji Amarillo”: yuzu, kumkwat i peruwiańska papryczka
Krewetki królewskie z jalapeño, limonką i kolendrą
Policzki z sandacza - cytron („ręka Buddy”), żółte pomidory i trybula,
kawior sojowy z owocami
Okoń morski z piri piri, persymoną i sokiem z ananasa z imbirem

Sałatki

Z owocami morza z papryką,
natką pietruszki i oliwą czosnkową z rozmarynem
Z orientalną pierśią kaczki z ananasem i bazylią
Pikantna z pieczonym rostbefem i papryką chili
Kimchi - pikantna marchew i gruszka z imbirem i kapustą
Cezar - kruche sałaty i pierś kurczaka zagrodowego
z sosem z Grana Padano, grzankami czosnkowymi
i pomidorami koktajlowymi
Wybór pieczywa i masła, hummus



MENU BALU SYLWESTROWEGO

BUFET DAŃ GORĄCYCH

Zupy

Orientalna zupa Tom Kha z kurczakiem,
orientalnymi grzybami i kolendrą

Karaibska zupa warzywna z mlekiem kokosowym
i słodkimi ziemniakami

Dania główne i dodatki

Tuńczyk i owoce morza w stylu karaibskim z żółtym curry,
pomarańczowe warzywa, papaja

Halibut z sosem szafranowym ze świeżym szpinakiem i cytryną
Pieczony udziec cielęcy z puree z pasternaku, cytryną
i rozmarynem z delikatnym sosem pieczeniowym

Biodrówka jagnięca z młodymi ziemniakami
i zielonym groszkiem, sos pieczeniowy

Perliczka z masłem szałwiowym i białym winem

Boczniaki i tofu w stylu tajskim z zielonym pieprzem,
bazylią, bok choy i brokułami (wege)

Orientalne pierożki Gyoza z warzywami i grzybami podane z sosem sojowym
i orientalnym sosem śliwkowym (wege)

Mini marchewka z miodem i octem Sherry

Ziemniaki fondant z rozmarynem i oliwą z oliwek
Boeuf Stroganow (podany o godz.1.00) - klasyczna wołowa potrawka
z pieczarkami i cebulą w delikatnym sosie z musztardą,
śmietaną i nutą pomidora



MENU BALU SYLWESTROWEGO

STACJE LIVE COOKING

Krewetki smażone z sosem z białego wina, papryczki chili i czosnku
Mini steki z polędwicy wołowej, sos pieprzowy i truflowy
Pieczona, peklowana i podwędzana szynka wieprzowa
z goździkami i miodem pitnym
Pieczony łosoś norweski, egzotyczna glazura z cytrusów

MARKET SŁODKOŚCI

Fontanna czekoladowa z dodatkami
Lody z wyborem dodatków
Crêpes Suzette - naleśniki z likierem Cointreau
i sokiem z pomarańczy

BUFET DESERÓW

Tort czekoladowy z chrupiącymi orzechami
Ciasto kajmakowe z migdałami i piernikiem
Torcik z kremem waniliowym, gruszką Williams
i musem z ciemnej czekolady
Tiramisu
Torcik z mleczkiem kokosowym, Malibu i ananasem
Bezy z bitą śmietaną, wanilią, mascarpone i owocami w syropie
Torcik śmietankowy z wiśniami i czekoladowym biszkoptem



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