



MENU BALU SYLWESTROWEGO

BUFET ŚRÓDZIEMNOMORSKI BUFET DAŃ ZIMNYCH

Quiche z wędzonym łososiem, szpinakiem i szparagami
Carpaccio wołowe z kremem balsamicznym, Pecorino Romano i kaparami

Pieczone krewetki z pastą czosnkową i grillowaną papryką

Tapas & antipasti bar:

Dojrzewające włoskie i hiszpańskie wędliny, marynowane warzywa
i papryczki padron, patatas bravas, tortilla espanola

Sałatka z serem Brie, malinami i endywią

Sałatka z grillowaną wołowiną, rukolą i pieczonymi pomidorami

Wybór pieczywa

Oliwy smakowe

BUFET DAŃ GORĄCYCH

ZUPY

Zupa Caldo z chorizo, oliwkami i pomidorami

Francuska zupa cebulowa z ziołowymi grzankami

DANIA GŁÓWNE

Długo pieczony udziec jagnięcy w sosie kawowym

Ziemniaki gratin z brokułami i gałką muszkatałową

Ratatouille z estragonem i pomidorami

STACJA LIVE COOKING I CARVING

Wolno pieczone żebro wołowe z melasą trzciniową, szalotką i rozmarynem

Smażone krewetki z czosnkiem i chilli w winno-maślanej emulsji

Makaron spaghetti carbonara

DESERY

Tiramisu

Parfait z białej czekolady, pistacje, konfitura z malin

Beza Pavlova

STACJA Z NALEŚNIKAMI

z kandyzowaną pomarańczą i likierem Grand Marnier



MENU BALU SYLWESTROWEGO

BUFET POLSKI BUFET DAŃ ZIMNYCH

Polskie sery z konfiturą żurawinową i bakaliami
Piklowane buraki z bundzem i borówką brusznicową
Marynowany w wiśniówce śledź z kwaśną śmietaną i szalotką

WIEJSKIE SPECJAŁY:

Pieczone i wędzone mięsa, pasztety, kiełbasy, smalec i domowe marynaty
Sałatka z rakami, koperkiem i kaparami
Sałatka z kiszonych warzyw i dojrzewającej wołowiny
Wybór pieczywa
Masło

BUFET DAŃ GORĄCYCH ZUPY

Kremowa zupa z kurek
Zupa rakowa z koperkiem i ziemniakami

DANIA GŁÓWNE

Rolada wołowa z boczkiem i gorczycą w sosie pieczeniowym
Kugel ziemniaczany z majerankiem
Gotowane jarzyny z czosnkiem niedźwiedzim i czarnuszką

STACJA LIVE COOKING I CARVING

Pieczony jesiotr z sosem szampańskim
Tatar wołowy z szalotką, ogórkiem kiszonym i rydzami
Grillowana makrela z emulsją koperkową

DESERY

Torcik WZ
Szarlotka z kruszonką
Pieczony sernik z białą czekoladą

STACJA Z GOFRAMI,
owocami i bitą śmietaną



MENU BALU SYLWESTROWEGO

BUFET ORIENTALNY

BUFET DAŃ ZIMNYCH

Pikantne mikro bakłażany z salsą imbirową

Unagi z kawiozem sojowym, yuzu i karmelizowanym ananasem

Plastry grillowanej wołowiny z kimchi

Sałatka z zielonej papai, orzechami i chilli

Sałatka Jam z kurczakiem, fasolą mung i kolendrą

Wybór pieczywa

BUFET DAŃ GORĄCYCH

ZUPY

Zupa tom kha gai z krewetkami i grzybami

Ramen z wieprzowiną, jajkiem i dymką

DANIA GŁÓWNE

Chrupiąca kaczka z sosem śliwkowym i pak choy

Pieczony dorsz z sosem ostrygowym, prażonym czosnkiem i tajską bazylią

Czerwone curry z tofu, bambusem i kaffirem

Warzywa stir-fry z olejem sezamowym i pastą chilli

STACJA LIVE COOKING I CARVING

Pierogi dim sum oraz gyoza z warzywami i owocami morza

Pad thai z krewetkami i tamaryndem

Sushi: california, maki i nigiri oraz dodatki

DESERY

Mus z białej czekolady i matchy

Krem kokosowy z marakują i limonką

Pudding ryżowy z mango

Owoce z płynną czekoladą



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