

KOLACJA SYLWESTROWA W FORMIE BUFETU

ZUPY

Aromatyczny bulion drobiowo-wołowy z raviolini z ricottą i szpinakiem
Toskańska zupa z fasolą cannellini oraz warzywami i domowymi grzankami
Krem z pomidorów pelati, chrupiąca ciecierzycy, oliwa bazyliowa

DANIA CIEPŁE

Pieczona cielęcina we włoskich cebulkach Borretane
Konfitowana kaczka noga, wiśnie duszone w winie Marsala
Pieczony łosoś w cytrusach i świeżych ziołach

DODATKI

Risotto alla milanese – kremowe risotto z szafranem
Orecchiette con porcini – makaron podany w borowikowym sosie
Gnocchi di zucca – gnocchi z pieczoną dynią
Pattatine arroso – pieczone ziemniaki i szalotki z rozmarynem

BUFET ZIMNY

Selekcja włoskich i polskich serów oraz wędlin | Caprese z domowym pesto | Marynowane karczochy w ziołach z orzechami | Selekcja włoskich koreczków | Selekcja wytrawnych tart | Pinsa (podpłomyk z regionu Lacjum) | Mix oliwek | Domowa focaccia | Grissini | Bukiet sałat | Domowe pieczywo | Sosy, oliwy, dipy

BUFET SŁODKI

Tarty z domowymi konfiturami | Selekcja smakowych panna cotta z owocowymi sosami | Musy czekoladowe | Pandoro – tradycyjne włoskie ciasto drożdżowe zwane słodkim chlebem | Mini tiramisu | Cake pops mix | Owoce

PAKIET NAPOJÓW

Wino białe i czerwone (również w wersji bezalkoholowej)
Piwo (również bezalkoholowe)
Napoje gazowane (pepsi, 7 up, mirinda)
Woda, kawa, herbata
Kieliszek Prosecco o północy w cenie pakietu

690 PLN / DOROSŁY
265 PLN / DZIECKO

Do każdego rachunku doliczany jest serwis w wysokości 10% jego wartości

NEW YEAR'S EVE

BUFFET DINNER

SOUPS

Aromatic chicken and beef broth with ricotta and spinach raviolini
Tuscan soup with cannellini beans and vegetables and croutons
Pelati tomato cream, crispy chickpeas, basil oil

MAINS

Four types of pizza
Roasted veal in Italian Borretane onions
Confit duck leg, cherries stewed in Marsala wine
Roasted salmon in citrus fruits and fresh herbs

SIDES

Risotto alla milanese – Creamy risotto with saffron
Orecchiette con porcini – pasta served in a porcini mushroom sauce
Gnocchi di zucca – Gnocchi with roasted pumpkin
Pattatine arroso – roasted potatoes and shallots with rosemary

COLD BUFFET

Selection of Italian and Polish cheeses and cold cuts | Caprese with homemade pesto | Marinated artichokes in herbs with nuts | Selection of Italian canapés | Selection of savory tarts | Pinsa (flatbread from the Lazio region) | Mix of olives | Homemade focaccia | Grissini | Assorted salads | Homemade bread | Sauces, oils, dips

SWEET BUFFET

Tarts with homemade jams | Selection of flavored panna cotta with fruit sauces | Chocolate mousses | Pandoro – traditional Italian yeast cake called sweet bread | Mini tiramisu | Cake pops mix | Fruit

DRINKS PACKAGE

White and red wine (also in a non-alcoholic version)
Beer (also non-alcoholic)
Soft drinks (Pepsi, 7 up, Mirinda)
Water, Coffee, Tea
A glass of Prosecco at midnight included in the package

PLN 690 / ADULT
PLN 265 / CHILD

A 10% service charge is added to each bill