



Kolacja Sylwestrowa

Ostatni wieczór w roku zakończ wyjątkową kolacją w Restauracji Grand Cru!

Przystawka / czekająca na Gości na stole

- Focaccia z oliwkami, focaccia z suszonymi pomidorami, oliwy smakowe oraz tapenada z oliwek

Przystawki / bufet

- Krokiet z truflowego ryżu arborio z wędzonym serem scamorza
- Grzanki à la bruschetta z pomidorami, czosnkiem, bazylią i serem pecorino
- Miętot nadziewany ikrą z pstrąga i pastą miso
- Wędliny i sery sycylijskie
- Focaccia z oliwkami i suszonymi pomidorami

Zupy / bufet

- Zupa orzo z pancettą i oliwą
- Krem z topinamburu z truflami

Dania główne / do wyboru jedno danie w formie serwowanej

- Kotlet cielęcy milanese panierowany w parmezanie, patatas bravas, emulsja z rukoli, cebulki marynowane w balsamico, soliród
- Stek z tuńczyka z czarnym sezamem marynowany w sosie teriyaki, ragout ogórkowo-truskawkowe, glazurowane szalotki
- Rolada z kalafiora, sera kokosowego i szparagów z kapustą włoską, puree z dyni i pasternaku, młode marchewki, skorzonera

Desery / bufet

- Tiramisu z gorzką czekoladą i amaretto
- Panna cotta z ciasteczkami migdałowymi
- Babka panettone
- Owoce

Napoje

- Drink powitalny: mus z dojrzałych brzoskwiń z musującym prosecco (wersja alkoholowa i bezalkoholowa) lub kieliszek prosecco
- Kawa i herbata
- Woda niegazowana

Cena: 289 PLN /osoba

Osoby nie będące Gośćmi hotelowymi będą proszone o dokonanie przedpłaty.

Prosimy o rezerwację pod numerem tel.: **58 772 73 00**

lub adresem e-mail: **grandcru@qhotels.pl**

Kolacja sylwestrowa w godz.: 18:00 - 23:00, bar czynny do północy.

O wybór dania głównego Goście będą proszeni z wyprzedzeniem.

Przy niewielkiej liczbie Gości (poniżej 20) dania z bufetu

będą podawane na stoły w półmiskach.

**RESTAURACJA
GRAND CRU**