

# SYLWESTER

*w rytmie Samby*

## LATINO STYLE BUFET ZIMNY

- » Ostrygi z salsą z truskawek i lapacho
- » Łosoś, sok z limonki i pomarańczy, olej musztardowy
- » Merluza z piklowaną papryką jalapenos i olejem cytrynowym
- » Wędzony halibut, żółtko confit, ziemniaki kreolskie i chrupiąca sorgo
- » Krewetki argentyńskie, kumin, limonka, imbir
- » Tuńczyk, arbuza, jack fruits, kolendra
- » Red snapper, tabasco, chrzan, sok pomarańczowy
- » Cienko krojone płatki kalmara z salsą z mango, awokado i świeżą kolendrą
- » Macki ośmiornicy z chili i tapenade z czarnych oliwek
- » Małże nowozelandzkie z salsą ze świeżej papryki, papryki chipotle i kolendry
- » Mule atlantyckie z czosnkiem, natką, pomidorami, chilli i białym winem
- » Pieczony filet z troci w chilli, miodzie i sosie sojowym, świeża kolendra
- » Koper włoski, saint jacques, acerola winegret, tequila
- » Wędzona Belona z ikrą i kwaśną śmietaną z korzeniem wasabi
- » Tuńczyk Ahi z dipem mango, sok z limonki, jogurt i sos Hoisin

---

## CON CARNE BUFET ZIMNY

- » Wołowy tatar z ostrą musztardą, tabasco i mayo lubczykowym
- » Peklowana pierś kaczka z tamaryndowcem, salsą z mango i Jalapenos
- » Brazylijski rostbef z karmelizowanym czosnkiem, chrupiącymi orzeszkami macadamia i tapioką
- » Płatki marynowanego schabu z kolendrą i bazylią
- » Filety anchovis z cytryną, suszonymi pomidorami i chilli
- » Wrapy z tortilli, grillowany kurczak, pieczone bataty, chipotle, serek philadelphia
- » Wrapy z sałaty lodowej, chrupiące warzywa, konfitura z pomidorów i chilli
- » Urugwajska wołowina Angus z sosem a'la Ruben
- » Pieczone płatki indyka z sosem z pieczonego tuńczyka i białego wina
- » Cob salad z awokado, serem blue, bekonem i kurczakiem
- » Grillowane piersi z kurczaka, sałata lodowa, serca palm, cytrusowy winegret
- » Sałata rzymska z carpacio z merlina, cytrusy, salsa z owoców papai, orzechy brazylijskie
- » Radicchio, Gorgonzola, truskawki, gruszka, balsamico
- » Popcorn z olejem Chorizo

## SALAD CORNER

- » Wybór kolorowych sałat: Rukola, Lodowa, Lollo Rosso, Lollo Bianco, Rzymska, Frise, Roszponka, Masłowa, Radicchio, Cykoria
- » Dodatki: ser Manchego, grillowany kurczak, czerwona cebula, kolorowe papryki, Jalapenos, pomidory cherry, pomidory, zielony ogórek, mini mozzarella, kapary, oliwki marynowane zielone i czarne, pomidory suszone, ciecierzycza, sambal olek, kiełki fasoli mung, cytryna, pestki słonecznika, pestki dyni, ser Lazur, grzanki

HOTEL NARVIL

## VEGGIE LOVERS

- » Tacoshels z hummusem z fasoli Bajos
- » Wenezuelska Guasacaca – pasta z awokado, pietruszki i kolendry
- » Kolorowe pomidorki w stylu ceviche z czosnkiem, imbirem i kolendrą
- » Chrupiący Falafel z batatów z kolendrą, czosnkiem i kuminem
- » Edomae Inari Age czyli smażone kieszonki sera sojowego nadziewane ryżem
- » Salsa z owoców z wędzoną papryką i Tequilą
- » Salsa z jackfruita, papai brazylijskiej, truskawek, chilli z melasą trzcinową
- » Papaja w tempurze z sosem Chipotle
- » Guacamole, nachosy, salsa pomidorowa, kwaśna śmietana
- » Glazurowane kolorowe marchewki, sezam, kardamon, miód żurawinowy
- » Tempeh czyli fermentowane ziarna soi w glazurze sojowo-cytrusowej
- » Ceviche z bakłażana
- » Bakłażan z pudrem z migałów, papryką Serano i kolendrą
- » Seler naciowy z jabłkiem i orzechami w karmelu
- » Młody szpinak z suszonym miso, dresingiem Yuzu, serem Parmigiano Regiano i smażonym porem
- » Marynowane carpaccio z białej rzepy, rzodkiewki i kalarepy z winegret cytrynowym
- » Baby pak choi z dresingiem sezamowym i zestami z cytryny
- » Tortillas z ziemniakami i serem mantecoso
- » Pieczone fioletowe bataty z słodko-ostrą salsą, kolendrą i limonką
- » Papas huancaima czyli ziemniaki pieczone z sosem huacancaina na bazie jajek, sera owczego z dodatkiem kurkumy

HOTEL NARVIL

---

## OD PERU AŻ PO ARGENTYNĘ BUFET GORĄCY

- » Chupe de camarones – peruwiańska zupa z krewetkami, kukurydzą, ryżem i ziemniakami
- » Kaczka pieczona z pomarańczami i syropem z guawy
- » Żebra wołowe z rusztu zapiekane w czekoladowym sosie BBQ z Cerveza&Tequila
- » Polędwica z dorsza z gremolatą z Chorizo, emulsją z czerwonej cebuli z dodatkiem kuminu
- » Dzikie łosoś z sosem Veracruzana z pomidorami, oliwkami i papryką Jalapenos
- » Pierożki Empanadas z ziemniakami Huayro, serem bawolim i kolendrą
- » Ziemniaki Peruwiańskie Black z oliwą i tymiankiem
- » Kluski ze słodkich ziemniaków ze szpinakiem, jarmużem, kokosem i dragon fruitem
- » Grillowane plastry warzyw marynowane w BBQ

## BRAZYLIJSKA FIESTA BUFET GORĄCY GODZ. 00:30

- » Moqueca – brazylijska potrawa, której głównymi składnikami są owoce morza
- » Pikantne stew z fasolą Pinto i kielbasami, wędzoną papryką chipotle i kolendrą
- » Arróz chaufa – smażony ryż z warzywami i jajkiem
- » Chicche ziemniaczane z oliwą rozmarynową, płatkami czosnku i pomidorami concase

HOTEL NARVIL

---

## DESERY

- » Mus z acai z mlekiem kokosowym
- » Wybór monodeserów z aceroli, papai, mango i pasiflory
- » Kokosowa Pannacotta z galaretką z szampana, blue coracao
- » Mus Velvet z białą czekoladą i kawiozem z pomarańczy
- » Cremoux gorzka czekolada z likierem Kahlua i jeżyną
- » Mus malina z miodem gryczanym i biszkopcie silver
- » Carpaccio z ananasa z chilli i kolendrą
- » Owoce krojone
- » Żółta fontanna czekoladowa z tropikalnymi owocami

## LIVE COOKING

21:00 - 23:00

- » Kukurydziane Tacos z szarpanym kurczakiem, wieprzowiną, warzywami i krewetkami. Podawane z salsą verde, mango, pico de gallo, świeżą kolendrą i limonką
- » Chrupiace nachos z chilli con carne, sosem z sera cheddar, fasolą pinto i kolendrą
- » Grillowane kolby kukurydzy z masłem, świeżą papryczką chilli i skórką z limonką
- » Smażone banany z masłem, cynamonem i brązowym cukrem
- » Churros z sosem czekoladowym

## A OD 01:00

Soczysta wołowina z Ameryki Południowej, pieczony argentyński Rib Eye i Antrykot, urugwajski rostbef z sosami do wyboru chimichuri, pieprzowy i z czerwonego wina. Podawane z ziemniakami confit zapiekanymi w serze Manchego

HOTEL NARVIL