

Już od
630 PLN/os.


LORD
HOTEL ★★★★★



SKORZYSTAJ Z OFERTY LAST MINUTE:

Cena zaproszenia:
630 PLN/os.

Dodatkowo nocleg
w pokoju 2-os. ze śniadaniem już od
299 PLN

Dla rezerwacji
powyżej 10 os. ceny zaproszeń jak dla
stałych Gości!

Bal sylwestrowy w układzie
bankietowym,
istnieje możliwość rezerwacji
stolika na wyłączność, miejsca
przyznawane w zależności
od ich dostępności
w poszczególnych salach.

Oferta nie łączy się z innymi
promocjami, przeznaczona jest
dla Gości indywidualnych.
Podane ceny zawierają
podatek VAT.

Powitaj Nowy Rok w rytmie kolorów Black & White. Tej nocy na parkiecie w pasjonującym tańcu spotkają się klasyczna i elegancka czerń oraz nieskazitelna i wyrafinowana biel. Dwa kolory, dwa światy, których fascynujący charakter elegancji odnajdziesz w porywającej do tańca muzyce, stylowych wnętrzach, wykwintnych bufetach oraz barze alkoholowym gdzie tej nocy królować będą ekskluzywne białe i czarne drinki.

ATRAKCJE BALU SYLWESTROWEGO:

- Welcome drink na powitanie
- Doskonała zabawa w klimacie BLACK & WHITE na roztańczonych parkietach
- Muzyka prowadzona przez DJ-a
- Wykwintne smaki dań serwowanych, bogatych bufetów zimnych i gorących oraz uczta podniebienia w 3 stacjach tematycznych -live cooking
- Nielimitowany open bar oraz gwiazdy wieczoru: Biała Dama i Espresso Martini
- Konkursy z atrakcyjnymi nagrodami
- Fotobudka 360
- Uroczyste powitanie Nowego Roku

OPCJE DODATKOWE:

Dla naszych Szanownych Gości Balu Sylwestrowego przygotowaliśmy także możliwość rezerwacji pokoju w promocyjnej cenie. Nasza specjalna oferta noclegowa jest dostępna wyłącznie dla uczestników balu. Zachęcamy do skorzystania z niej jak najszybciej, ponieważ ilość dostępnych pokoi jest ograniczona.

Dodatkowo dla rezerwacji powyżej 10 os. ceny zaproszeń jak dla stałych Gości !

Zaproszenia:
+48 22 574 20 10 | A.Baginska@HotelLord.pl
A.Skrzydowska@HotelLord.pl
I.Maliszewska@HotelLord.pl

Sylwester *w stylu* Black & White

MENU SYLWESTROWE

Przystawka serwowana

Łosoś marynowany w sosie teriyaki z glonami wakame, podany na sałacie z rukoli mango, awokado, sokiem z limonki i syropem klonowym.

Danie główne

Konfitowane udko z kaczki podane z gnocchi i karmelizowanym buraczkem na sosie żurawinowo - miodowym z dodatkiem marynowanego zielonego pieprzu.

Deser

Torcik Royal podany na witrażu z czekolady wypełnionym sosem malinowym.

Bufet szwedzki

Cielęcina pieczona w sosie tuńczykowym „vitello tonato”.

Aromatyczna pierś z kaczki podana na carpaccio z buraka z sosem malinowym i figą.

Szynka dojrzewająca z melonem cantalupa z mini mozzarellą na salsie z ananasa skropionego kremem balsamicznym.

Paszтет drobiowo - wieprzowy z aromatyczną gałką muskatołową majerankiem i żurawiną w otulinie pieprznika jadalnego i pikli.

Biesiadny półmisek mięs pieczonych w aromacie ziół z dodatkiem dipów.

Plastry polędwiczek wieprzowych garniowanych musem szparagowym na sałacie z młodego szpinaku.

Deska wykwinnych serów gatunkowych podana z winogronami i paluszkami grissini.

Quesadilla z kurczakiem chrupiącymi sałatami cukinią z dodatkiem świeżego oregano zapieczona z mozzarellą.

Półmiski ryb wędzonych i marynowanych poddanych na sałacie z rukoli i pomidorków cherry.

Indyk w owocach suszonych nasączonych w miodzie pitnym przekładany listkami szpinaku baby.

Łosoś marynowany w imbirze soku z limonki i brandy podany na orientalnej sałatce.

Paleta kąsków serowych i warzyw w tempurze .

Sushi mix .

Sałatki

Sałatka z makaronem soba, kurczakiem, orzechami w sosie teriyaki i grzybami mun.

Sałatka z rukoli i sera pleśniowego z marynowaną gruszką, orzechami i miodowo-cytrynowym winegretem.

Mozzarella marynowana w trufłowej oliwie z rukolą i pomidorkami koktajlowymi.

Orientalna sałatka z wołowiny marynowanej w miodzie i chili na sałacie z warzywami i prażonymi orzechami ziemnymi.

Wybór pikli i dipów.

Pieczywo wypiekane z hotelowej piekarni.

Bufet gorący

Krem dyniowy aromatyzowany imbirem i pomarańczą z prażonymi pestkami dyni.

Krem z zielonego groszku z trawą cytrynową i miętą pieprzową.

Befszyk z polędwiczki wieprzowej pieczony w otulinie z wędzonego boczku z sosem rozmarynowym.

Filet z sandacza podany na szpinaku w sosie cytrynowo trufłowym.

Udziec z kurczaka zapiekany w tymianku i warzywach pod sosem z czerwonego wina.

Makaron penne z warzywami na ostro i serem haloumi.

Ziemniaki baby zapiekane ze świeżymi ziołami i czosnkiem.

Wybór warzyw grillowanych w rozmarynie i oliwie trufłowej.

Kopytka szpinakowe z pesto bazyliowym.

Mix warzyw zapiekanych pod sosem serowym.

STACJA LIVE COOKING 1

Kuchnia azjatycka

Krewetki smażone na maśle imbirowym z dodatkiem sosu chili i aromatycznego czosnku i kolendry.

Kurczak na sposób azjatycki z warzywami kiełkami mung i sosem ostrygowym.

Polędwiczka wieprzowa z grzybami mun sosem sojowym i makaronem ryżowym w otulinie sezamu.

STACJA LIVE COOKING 2

Tatar z wyselekcjonowanej wołowiny z aromatycznymi piklami siekany przez kucharza.

STACJA LIVE COOKING 3

LODY JAK DAWNIEJ niesamowity smak dzieciństwa.

Lody serwowane z bakaliami sosami i owocami.