

Już od
650 PLN/os


LORD
HOTEL ★★★★★

ZABAWA SYLWESTROWA CASINO *Night*



Cena promocyjna:
650 PLN/os.

Oferta obowiązuje do 15.11.2024

700 PLN/os.

Oferta obowiązuje 16.11-07.12.2024

Cena zaproszeń poza promocją:
750 PLN/os.

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

Dopłata stolika dwu osobowego 200 zł.

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.

W tym roku zapraszamy na niezapomnianą noc pełną elegancji, emocji i zabawy rodem z Las Vegas! Spędź Sylwestra 2024/25 w klimacie **Casino Night**, gdzie szyk spotyka się z ekscytacją. Nasz hotel zamieni się w prawdziwe kasyno, pełne świateł, eleganckich strojów i niezliczonych atrakcji. Czeka na Ciebie luksusowa zabawa przy stołach do pokera, ruletki i blackjacka, wyśmienite menu, a także wspaniała muzyka na żywo!

ATRAKCJE BALU SYLWESTROWEGO:

- Welcome **drink** na powitanie
- Doskonała zabawa w klimacie **CASINO NIGHT** na roztańczonych parkietach
- **Strefa Casino** – graj w ruletkę, poker, blackjack !
- 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:
Martini - "wstrząśnięte, nie mieszane"
- 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.

Zaproszenia i szczegóły:

+48 22 574 20 00

ZABAWA
SYLWESTROWA
CASINO
Night



MENU SYLWESTROWE

PRZYSTAWKA SERWOWANA

Carpaccio z wędzonej piersi kaczki na sałatach ogrodowych z sosem z konfitury różanej z konfitowanym buraczkciem w tymianku

DANIE GŁÓWNE

Pieczony filet z łososia norweskiego marynowany w sosie ponzu i brendy na puree z batatów z gorczycą w sosie i imbirowym z romanescu i prażonym sezamem

DESER

Parfait czekoladowe z nutą pomarańczy na postumencie z bezy na musie malinowym z kawiolem limonkowym z miętą.

BUFET SZWEDZKI ZIMNY

Melon złocisty z szynką parmeńską pod sosem z kiwi

Deska serów gatunkowych z winogronami i paluszkami grissini

Konfitowane piersi kaczki aromatyzowane kolędą na sosie żurawinowym

Deska mięs pieczystych z piklami i sosami

Roladka z wędzonego łososia z musem kaparowym na rukoli

Tortilla z kurczakiem chrupiącymi sałatami zapiekana pod mozzarellą

Łosoś marynowany w trawie cytrynowej z sosem limonkowym

Pikantna rolada z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

Sajgonki z mięsem i makaronem ryżowym z sosem słodko kwaśnym

Kieszonki ze schabu z musem chrzanowym

Półmisek ryb wędzonych

Caprese po sycylijsku



SAŁATKI

Sałátka rzymska z kozim serem w towarzystwie ciemnych winogron, truskawek w otulinie szynki szwarcwaldzkiej

Sałátka z makaronem sobą, kurczakiem, orzechami w sosie teryjaki

Sałátka z wędzonym łososiem na mixie sałat z pesto i filetowaną pomarańczą

Bukiet kolorowych sałat z pomidorkami cherry i szalotką z marynowanym serem feta i owocami granatu

WYBÓR PIKLI I DIPÓW

Pieczywo wypiekane w hotelowej piekarni

Bufet Gorący

Zupa tajska z warzywami i krewetką

Krem z białych warzyw z topinamburem i oliwą truflową

Wieprzowina po meksykańsku z duszoną fasolą i Jalapeño

Kurczak curry

Polędwiczka wieprzowa konfitowana w rozmarynie i czosnku, w sosie grzybowym

Medalion z łososia w sosie chimichuri

Wybór warzyw grillowanych w tymianku i pieczonym czosnku

Ryż basmatti z aromatycznym prażonym sezamem i nutą cytryny

Gnnochi buraczkowe z palonym masłem i płatkami chili

Mix warzyw z pary w otulinie oliwy rozmarynowej

Makaron penne z suszonymi pomidorkami pesto i karczochami

STACJA LIVE COOKING- KUCHNIA AZJATYCKA – od 22:30 do 02:00

Wieprzowina smażona w woku z kiełkami mung groszkiem i imbirem oraz orzechami ziemnymi z chili

Kurczak z papryką i anansem w otulinie cebulki dymki i prażonego sezamu

Makaron ryżowy smażony z warzywami kapustą pok choy i wędzonym tofu

Krewetki smażone w płatkach chili z kolędrgą i imbirem

STACJA LIVE COOKING ZIMNA - od 22:30 do 02:00

Tatar z wyselekcjonowanej wołowiny z aromatycznymi piklami

Tatar z troci wędrownej z kaparami i koprem

BUFET SŁODKI

Musy owocowe

Pana cotta z sosem malinowym

Bezy kolorowe z kremami

Owoce filetowane

