

Wieczór sylwestrowy w Restauracji Oranżeria

31 grudnia | 18:00 - 1:30

MUZYKA NA ŻYWO

oraz parkiet taneczny przy

Trio muzycznym

Mik
ACOUSTIC

Menu

SYLWESTROWA KOLACJA SZEFA KUCHNI

przedsprzedaż do 30.11

359 zł/os.

po 30.11

389 zł/os.

Welcome drink oraz kieliszek wina musującego o północy w cenie

Amuse – Bouche

Gravlax / twarożek/ burak/ tarte żółtko

Przystawka

Carpaccio z jelenia/ ser koryciński/ żel jeżynowy/ marynowane grzyby/ piklowana cebulka
LUB



Carpaccio z ośmiornicy/ oliwa limonkowa/ granat/ ogórek/ parmezan

Danie główne

Pierś z kaczki confit/ żel buraczkowo- wiśniowy/ sos demi glace z nalewką pigwową/ zapiekanka gratin/ pieczony jarmuż/ mus dyniowo- marchewkowy

LUB



Łosoś/ sos winno- maślany/ zapiekanka gratin/ pieczony jarmuż/
mus dyniowo- marchewkowy/ dziki brokuł

Deser

Tiramisu pistacjowe/ malina

Kolacja Live Cooking

21:30 - 23:00

Polędwiczka wieprzowa/ boczek/ śliwka wędzona/ wino porto/ pomidory/ pieczarka/ proziak
Makaron tortellacci szpinakowe/ sos winny

Zimna płyta oraz bufet słodki

Płatki rostbifu na proziaku z konfiturą cebulową

Krewetki z czosnkiem, cebulą i białym winem

Śliwka owinięta dojrzewającą pancettą

Oliwki faszerowane serkiem

Kuleczki z ciecierzycy w panko z sosem unagi

Deser Finger food z chia na mleku kokosowym z owocami

Mini beziki z owocami

Mini tarta biała czekolada z borówką

Brownie czekoladowe z musem Matcha, żelką gruszkową i sosem malinowym

Specjalna oferta koktajli oraz pakietów alkoholi mocnych

 **ORANŻERIA**
RESTAURACJA

REZERWACJA STOLIKÓW*

tel.: 17 777 10 15 | 601 367 360

mail: restauracja@hotelrzeszow.com.pl

* konieczna bezzwrotna przedpłata w celu rezerwacji