

SYLWESTER 2021

Back to 80's

PRZYWITAJ Z NAMI NOWY ROK
w klimacie LAT 80-TYCH



849 ZŁ PARA*

PRZY REZERWACJI I WPŁACIE DO 15 LISTOPADA 2021 R.

CENA REGULARNA 949 ZŁ

REZERWACJE:

TEL. 24 262 90 60

RECEPCJA@HOTELTUMSKI.PL

MENU WIECZORU

DANIA SERWOWANE INDYWIDUALNIE

PRZYSTAWKA

ŁOSOŚ WĘDZONY NA ZIMNO PODANY Z TYMBALIEM Z SZYJKAMI RAKOWYMI
W KOMPOZYCJI SAŁATKI Z RUKOLI, SUSZONYCH POMIDORÓW I PŁATKÓW PARMEZANU

ZUPA

KREM Z BOROWIKÓW Z KOSZYKIEM Z SZYNKI PARMEŃSKIEJ I GROSZKIEM PTYSIOWYM

DANIE GŁÓWNE

KONFITOWANE UDO KACZE PODANE NA MODREJ KAPUŚCIE Z MAŚLANymi KLUSKAMI GNOCCHI
ORAZ SOSEM POMARAŃCZOWYM Z DODATKIEM ZIELONEGO PIEPRZU

DANIE SERWOWANE PO PÓŁNOCY

BOEUF STROGONOW Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ PODANY Z PLACKAMI Z CUKINII

DANIA GORĄCE PODANE NA BUFECIE

GOŁONKA WIEPRZOWA NA PUREE Z GROCHU I KAPUSTY KISZONEJ

ZAWIJANY Z MORTADELĄ, SEREM I OGÓRKIEM ZRAZ WOŁOWY

SMAŻONY MIĘTUS NA WARZYWNYM TAGLIATELLE

SŁODKO – PIKANTNE ŻEBERKA ZE ŚLIWKAMI W BOCZKU I MIGDAŁAMI

GOŁĄBK I Z KASZĄ I ZIEMNIAKAMI W SOSIE POMIDOROWYM

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI ZE ZŁOCISTĄ CEBULKĄ

ZIEMNIAKI OPIEKANE Z LAZUREM I WĘDZONĄ SŁONINĄ

KOPYTKA ZIEMNIAKOWE W LEKKIM SOSIE GRZYBOWYM

SAŁATKI I PRZEKĄSKI PODANE NA BUFECIE

STAROPOLSKA SAŁATKA Z PIECZONEJ SZYNKI, OGÓRKA I KUKURYDZY

ŚLEDŹ W ŚMIETANIE Z ŻURAWINĄ I OGRODOWYM KOPREM

GALARETA Z NÓŻEK WIEPRZOWYCH I GOLONKI

CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z RUKOLĄ I PARMEZANEM

UDEKOROWANE KAPAREM JABŁKOWYM

WĘGORZ MARYNOWANY W WARZYWACH

DOMOWY PASZTET Z BOROWIKAMI ZAWINIĘTY W BOCZKU

SAŁATKA HAWAJSKA Z ANANASEM, KURCZAKIEM I PŁATKAMI PRAŻONYCH MIGDAŁÓW

SCHAB PO WARSZAWSKU Z MUSEM CHRZANOWYM

BEFSZTYK Tatarski ze świeżo mielonego fileta wołowego, doprawiony czarnym pieprzem i modeńską oliwą, podany z siekaną czerwoną cebulą, marynatami i żółtkiem

SAŁATKA JARZYNOWA Z RÓŻYCZKAMI ŁOSOSIA I KAWIOREM

SANDACZ W LEKKIEJ GALARECIE

PIECZYWO I MASŁO

BUFET DESEROWY

SĘKACZ / BLOK CZEKOLADOWY Z PRAŻONYMI ORZECHAMI

MAKOWIEC NA KRUCHYM CIEŚCIE / BROWNIE Z ORZECHAMI WŁOSKIMI

DOMOWY SERNIK Z RODZYNKAMI / TRADYCYJNA WUZETKA / SZARLOTKA Z MINI BEZAMI

PIRAMIDA Z BAJADEREK / KROJONE OWOCE

WÓZEK LODOWY

LODY W 5 SMAKACH PODAWANE W RÓŻNOKOLOROWYCH WAFELKACH

Z POLEWAMI I POSYPKAMI

NAPOJE I ALKOHOLE
DOSTĘPNE DO SPOŻYCIA PODCZAS IMPREZY BEZ OGRANICZEŃ

NAPOJE CHŁODZĄCE:
PEPSI, 7 UP, MIRINDA, TONIC, WODA NIEGAZOWANA, WODA GAZOWANA
SOK POMARAŃCZOWY, SOK Z CZARNEJ PORZECZKI, SOK GREJPFROUTOWY, SOK JABŁKOWY

NAPOJE CIEPŁE:
ASORTYMENT HERBAT IRVING, KAWA Z EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO

ALKOHOLE:

WÓDKA
WYBOROWA POLSKI ZIEMNIAK
WHISKEY
JACK DANIELS
WHISKY
BALLANTINE'S
AJERKONIAK
LIKIER JAJECZNY ADVOCAT

DRINKI:

TULIPAN
WÓDKA / LIKIER BRZOSKWINIOWY / SOK ŻURAWINOWY / SOK POMARAŃCZOWY / LÓD
ALTERNATYWY 4
ŻOŁĄDKOWA GORZKA TRADYCYJNA / LIKIER COINTREAU / SOK Z CYTRYNY / SOK POMARAŃCZOWY / GRENADINA / LÓD
MARTINI SODA

MARTINI ROSATO / WODA GAZOWANA / LÓD
07 ZGŁOŚ SIĘ
WHISKY / MARTINI EXTRA DRY / TONIC / CYTRYNA / LÓD
FRANEK KIMONO
WHISKY / PEPSI / LÓD

WINO:
MAPU SAUVIGNON BLANC / CHARDONNAY
MAPU CABERNET SAUVIGNON / CARMENERE

POWITANIE NOWEGO ROKU KIELISZKIEM WINA MUSUJĄCEGO