



Hotel Tumski

Sylwester

w stylu

Latino

2022

Cena 899 zł para

przy rezerwacji i wpłacie do końca października

Cena regularna 999 zł

rezerwacje:

24 262 90 60 | repcja@hoteltumski.pl

APERITIF

Poncz cytrusowe orzeźwienie

DANIA SERWOWANE INDYWIDUALNIE

PRZYSTAWKA

Ceviche z halibuta z czerwonym grapefruite, pomarańczą i melonem.
Całość wykończona sosem z mango

ZUPA

Krem z kukurydzy i dyni piżmowej podany z crème fraîche,
płatkami chili i kolendrą

DANIE GŁÓWNE

Wieprzowina po kubańsku z chrupiącym bekonem, grillowaną
cukinią i bakłażanem, serwowana na delikatnej polencie.
Całość wykończona sosem z czerwonego Porto

DANIE SERWOWANE PO PÓŁNOCY

Okoń morski podany na warzywnym linguine z limonkowym ryżem
i meksykańską emulsją pomidorową

DANIA GORĄCE PODANE NA BUFECIE

Królik w śmietanie z warzywami

Długo pieczona wołowina podana z kolbami kukurydzy i papryką

Pieczony halibut z peperonată i sosem czekoladowo - balsamicznym

Kotleciki z kurczaka Coxinha de galinha z mięsnymi pierożkami empanadas

Bataty i fioletowe ziemniaki pieczone z boczkiem, cebulą i czosnkiem
w aromacie kubańskich ziół

Dyniowe gnocchi z płatkami chili

Ryż tricolore: z kurkumą i curry, szpinakiem, white

SAŁATKI I PRZEKĄSKI PODANE NA BUFECIE

Grillowany bakłażan z warzywami i dipem czosnkowym

Sałata rzymska z awokado, pomarańczą, migdałami i dressingiem cytrusowym

Słodko pikantne carpaccio z ośmiornicy

Sałatka z pieczonych buraków z krewetkami, orzechami i ananasem

Risotto z mulami i kalmarami

Mini roladki z tortilli

Wolno pieczony rostbef z sosem kubańskim

Sałatka z ananasem i kurczakiem doprawiona płatkami prażonych migdałów

Tacos z krewetkami, pomidorową salsą i awokado

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

Carpaccio z polędwicy wołowej doprawione parmezanem, listkami rukoli i toskańską oliwą, udekorowane kaparem jabłkowym

Pieczywo i masło

BUFET DESEROWY

Flan de leche ze skórką pomarańczy i cynamonem

Pączki churros ze słodkimi sosami

Panna Cotta z czekoladą i orzechami brazylijskimi

Arros Con Leche pudding ryżowy na mleku kokosowym

Słodkie ciasto ze smażonymi bananami

Ananasy z sałatką z papai, melona, pitai i miechunki

Torciki z gujawą, bananem i figą

**NAPOJE I ALKOHOLE DOSTĘPNE DO SPOŻYCIA PODCZAS IMPREZY
BEZ OGRANICZEŃ:**

NAPOJE CHŁODZĄCE

Pepsi, 7 Up, Mirinda, Tonic,
Woda niegazowana i gazowana
Sok pomarańczowy, Sok z czarnej porzeczki, Sok grejpfrutowy, Sok jabłkowy

NAPOJE CIEPŁE

Asortyment herbat Irving
Kawa z ekspresu ciśnieniowego

ALKOHOLE

Wódka:
Wyborowa

Whiskey:
Jack Daniels

Rum:
Bacardi

Tequila:
Olmeca Silver / Gold

DRINKI

Cuba Libre – biały rum, Pepsi, sok z limonki, lód

Kalimotxo – czerwone wino, Pepsi, lód, plastry pomarańczy

Mojito – biały rum, mięta, syrop cukrowy, woda gazowana, limonka, lód

Caipiroska – wódka, limonka, syrop cukrowy, lód

Tequila Sunrise – tequila, sok pomarańczowy, grenadina, lód, pomarańcza

WINO

Canyon Road Cabernet Sauvignon
Canyon Road Chardonnay

POWITANIE NOWEGO ROKU KIELISZKIEM WINA MUSUJĄCEGO