



# Menu Balu Sylwestrowego

## BUFET ZIMNY

### Przystawki

Ceviche z łososia norweskiego, marynowany zielony pieprz,  
ringi z czerwonej cebuli

Siekany pstrąg wędzony, marynowany w mirin z kielkami bambusa

Terrina z karmazyna z szyszkami rakowymi  
Vol au vent z musem z ryb słodkowodnych i kawiozem z limonki

Foie gras z galaretką z porto na konfiturze z szalotek

Roladki z rostbefu galloway z farszem śródziemnomorskim  
i kielkami buraka

Tagliatta wołowa piemontese z filetami pomarańczy  
i esencją z liści kafiru

Pierś kaczki ruańskiej podana z gruszką nashi  
i grillowanym ananasem z sosem Mojo crillo

Summer rolls z warzywami, grzybami mun i serkiem wasabi

Flan z dzikiego szpinaku i owczego sera z orzechami nerkowca

Pasztet z batatów, dyni hokaito, czerwonej fasoli  
i słodkich rodzynek aromatyzowany ziarnami kolendry

Carpaccio z pieczonego buraka z serem kozim, orzeszkami piniowymi,  
sałatą frizze i aromatyzowaną oliwą pomarańczową



# Menu Balu Sylwestrowego

## BUFET ZIMNY

### Sałatki

Sałatka z pierśią kapłona, marynowaną w teriyaki,  
z kapustą pekińską i papają

Sałatka z szynką wędzoną z serem mimolette,  
fasolą, kukurydzą i mango

Sałatka z wolno pieczonym pork neck Hampshire,  
świeżymi i opiekanymi kasztanami

Sałatka z grillowanymi krewetkami, filetami owocowymi,  
sałatą rzymską i dressingiem cointreau

Sałatka ze smażonymi surimi, rukolą, pomidorem  
i selerem naciowym

Sałatka tabula z kaszą bulgur i miętowym chimichurri

Sałatka z młodym szpinakiem, karmelizowaną czerwoną cebulą,  
pomidorkami cherry, kozim serem  
i dressingiem balsamiczno - malinowym

Wybór pieczywa, masło



# Menu Balu Sylwestrowego

## BUFET CIEPŁY

### Zupy

Fistaszkowa zupa z jarmużem  
Ramen z kurczakiem i kiełkami fasoli mung  
Krem z gruszki i pietruszki z chili faden

### Dania główne

Steki z miecznika z musem z wasabi  
i sosem szampańskim Dom Perignon

Królik duszony w kasztanach ze smardzami w kremowym sosie,  
aromatyzowanym świeżym tymiankiem

Pikantne drumstick marynowane w kakaowcu, z salsą owocową  
i pikantnymi papryczkami

Polędwiczki wieprzowe w zielonym pieprzu

Polędwiczki cielęce otulone szynką parmeńską z boczniakami  
i sosem truflowym

Risotto alla milanese z zielonym groszkiem  
i smażonymi karczochami

Pepita z czerwonej soczewicy i marchewki z orientальnymi warzywami curry

Warzywa strączkowe gotowane na parze z warzywną kostką brunoise  
i pieczoną dynią

Ziemniaki amandine z młotkowanym pieprzem,  
czosnkiem niedźwiedzim i solą himalajską



# Menu Balu Sylwestrowego

## STACJE LIVE COOKING

Market ryb grillowanych: karmazyn, piosrosz, halibut

Krewetki marynowane w winie Chateauneuf-du-Pape,  
trawie cytrynowej i kolendrze

Orientalna stacja z makaronami: ryżowym,  
pełnoziarnistym i dodatkami: wybór mięs i warzyw

Chicagowska szynka wieprzowa wędzona w dymie wiśniowym  
z sosami BBQ i Louisiana

Norweski łosoś pieczony w sarkofagu z soli morskiej

Market słodkości: lody z dodatkami, fontanna czekoladowa,  
naleśniki z dodatkami, gofry

## BUFET DESERÓW

Sernik nowojorski

Brownie czekoladowe z orzechami pekan

Tort szwardzwaldzki

Tort kokosowy z ananase

Tarta brzoskwiniowa

Wieża z ptysi w złocistym karmelu

Deser kawowy z malinową tapioką

Mus serowy z zieloną herbatą sosem mango

Mini Zygmontówki

Tiramisu

Karmelizowana gruszka z musem czekoladowo – piernikowym



# Menu Balu Sylwestrowego

## OPEN BAR NA NAPOJE I ALKOHOL

Welcome Drink

Alkohole: wódka, whisky, bourbon, Martini, rum,  
wino domowe białe i czerwone, piwo

Soki owocowe

Cola, Fanta, Sprite

Woda mineralna

Kawa i herbata

Wino musujące (lub szampan dla gości w Strefie VIP)  
na powitanie Nowego Roku

## LISTA DOSTĘPNYCH KOKTAJLI

Caipiroska

Wódka, limonka, cukier trzcinowy

Kamikaze Blue

Wódka, sok z cytryny, blue curacao

Blue Lagoon

Wódka, sprite, blue curacao

Vodka Martini

Wódka, Martini Extra Dry, oliwki

DT Lemonade

Whisky, triple sec, sour mix, sprite

Whisky Sour

Whisky, sok z limonki, syrop cukrowy,