

Sylwester

AC Hotel by Marriott Krakow

Powitaj Nowy Rok 2026 w AC Hotel by Marriott Krakow!

Uroczysta kolacja sylwestrowa z hiszpańskim twistem będzie uświetniona muzyką na żywo oraz wyjątkowym, wykwintnym hiszpańskim menu.

O północy zapraszamy na szampańskie powitanie Nowego Roku hiszpańską Cavą!



AC Hotel by Marriott Krakow | al. 3 maja 51, 30-062 Kraków
www.ackrakow.com | reservation@ackrakow.com | +48 12 629 97 00



Oferta obejmuje

- kolację serwowaną
- bufet
- napoje: woda mineralna, kawa, herbata, 2 butelki wina na 2 osoby,
- lampkę wina musującego Cava na powitanie Nowego Roku*
- muzykę na żywo

629 pln za osobę

Warunki rezerwacji

Udział w kolacji wymaga 100% przedpłaty, bez możliwości bezkosztowej anulacji. Dzieci do 2 roku życia – bezpłatnie, dzieci 3 – 12 lat zniżka 50%, powyżej 12 lat 100% ceny.

Rozmieszczenie stolików oraz przydzielenie miejsc podczas kolacji leży po stronie hotelu. Sylwester rozpoczyna się o godzinie 20:00 i potrwa do ok. godziny 2:00.

*Inne napoje, w tym alkohole są dodatkowo płatne.

Do ceny kolacji doliczony będzie serwis w wysokości 10% ceny kolacji.



Kolacja serwowana

Przystawka

Carpaccio z polskiego sandacza z emulsją z kawiozem z łososia, chrupiącymi chipsami z buraka i jadalnymi kwiatami

Zupa

Krem z dyni i pietruszki z krewetkami w tempurze i oliwą z chorizo

Danie Główne

Polędwiczka wołowa z polskich hodowli z puree z selera i trufli, sosem demi-glace z hiszpańskim sherry i karmelizowaną marchewką

Deser

Sernik waniliowy z musem malinowym, chrupiącym ciastem filo i karmelem hiszpańskim



Bufet

Bufet Zimny

Ostrygi z sosem szalotkowym i cytryną
Marynowane kalmary z oliwą i cytryną
Tartaletki z kremem awokado i krewetką
Sałatka z homarem, mango i kolendrą
Gravlax z łososia z koperkiem i dressingiem musztardowo-miodowym
Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą i parmezanem
Galaretka z kurczaka po hiszpańsku z warzywami
Szynka iberyjska z melonem
Sałatka z pomarańczy, oliwek i szynki serrano
Sałatka z pieczonych warzyw i koziego sera
Roladki z pieczonego bakłażana i sera feta
Carpaccio z buraka z kozim serem i orzechami pini
Sery dojrzewające
Oliwki i suszone pomidory
Wybór pieczywa, masło klasyczne, masło smakowe, oliwy smakowe

Bufet Gorący

Krem z pieczonej czerwonej papryki z prażonymi migdałami
Filet z dorsza w sosie z białego wina i cytrusów z puree z zielonego groszku
Cielęcina duszona z chorizo w delikatnym sosie z czerwonego wina
Policzki wieprzowe duszone w aromatycznym sosie pomidorowo-paprykowym z puree selerowym
Pieczeń z jagnięciny w glazurze ziołowej
Tortilla hiszpańska z pieczonymi warzywami, delikatnie skropiona oliwą
Warzywa sezonowe karmelizowane w oliwie i świeżych ziołach
Bakłażan faszerowany kaszą jaglaną, leśnymi grzybami i serem kozim
Pieczone ziemniaki z lekkim aromatem oliwy i soli morskiej

Bufet Słodki

Mini Pavlova z kremem waniliowym i owocami leśnymi
Czekoladowe trufle z solą morską i karmelem
Sorbet pomarańczowo-limonkowy z miętą
Krem kataloński z karmelizowanym cukrem
Babeczki migdałowe z musem malinowym





AC Hotel by Marriott Krakow | al. 3 maja 51, 30-062 Kraków
www.ackrakow.com | reservation@ackrakow.com | +48 12 629 97 00