

Sylwester

AC Hotel by Marriott Krakow

Powitaj Nowy Rok 2027 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.achotelkrakow.pl | reservation@piaparthotels.pl | +48 12 210 25 15



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

Cena od 649 pln za osobę

Najniższa cena obowiązuje przez ograniczony czas.

Ceny mogą ulec zmianie w kolejnych etapach sprzedaży.

Zarezerwuj wcześniej, aby skorzystać z najkorzystniejszej ceny.

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

Płatki tuńczyka błękitnego z awokado, mango, limonką i olejem sezamowym, podany z chrupiącym ciastkiem i mikro ziołami

Zupa

Bisque z homara i krewetek z nutą koniaku, szafranem i oliwą z estragonu

Danie Główne

Biodrówka jagnięca sous-vide z purée z topinamburu i wanilii, sos z czerwonego wina, pieczone mini warzywa

Deser

Mus z białej czekolady i pistacji z żelem z marakui, malinową bezą



Bufet

Bufet Zimny

Krewetki koktajlowe z musem z awokado, pomidorkami cherry i sosem Marie Rose

Tatar z łososa z mango, chili, kolendrą i olejem sezamowym

Tatar z wołowiny z kaparami, żółtkiem przepiórczym i truflową oliwą

Wędzony łosoś szkocki z blinami, kwaśną śmietaną i kawiozem

Carpaccio z ośmiornicy z fenkułem, cytrusami i oliwą extra virgin

Vitello tonnato z kaparami, rukolą i parmezanem

Szynka serrano z melonem, figami i glazurą balsamiczną

Terrina z kaczki z pistacjami, żurawiną i konfiturą z czerwonej cebuli

Salatka z burrata, pomidorami i pesto pistacjowym

Salatka z pieczonej dyni z kozim serem, granatem i orzechami pekan

Roladki z grillowanej cukinii z ricottą, suszonymi pomidorami i bazylią

Deska serów hiszpańskich z winogronami, figami, orzechami i konfiturą figową

Antipasti – oliwki, karczochy, suszone pomidory i marynowane warzywa

Wybór pieczywa, masło klasyczne, masło truflowe, oliwy smakowe

Bufet Ciepły

Consomme wołowe z pierożkami warzywnym julienn oraz truflą

Halibut pieczony z sosem szampańskim, szpinakiem i ikłą z pstrąga

Udziec cielęcy pieczony z sosem szarym i purée z topinamburu

Wołowina duszona w czerwonym winie z grzybami leśnymi

Pierś z kaczki z sosem wiśniowym, purée z selera

Ravioli z ricottą i szpinakiem z palonym masłem, szalwią i parmezanem

Risotto z borowikami z oliwą truflową i płatkami parmezanu

Szparagi i warzywa sezonowe z masłem ziołowym

Ziemniaki gratin z serem dojrzewającym i świeżym tymiankiem

Bufet Słodki

Monoporcje czekoladowe z musem z wiśni i chrupką pistacjową

Mini tartaletki orzechowe z białą czekoladą i malinami

Crème brûlée waniliowe z nutą pomarańczy

Praliny czekoladowe z szampanem i maliną

Mini tiramisu z mascarpone i kawą





AC Hotel by Marriott Krakow | al. 3 Maja 51, 30-062 Kraków
www.achotelkrakow.pl | reservation@piaparthotels.pl | +48 12 210 25 15