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, malinowa beza



Bufet

Bufet Zimny

Krewetki koktajlowe z musem z awokado, pomidorkami cherry i sosem Marie Rose
Tatar z łososia 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 kawiorem
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
Sałatka z burratą, pomidorami i pesto pistacjowym
Sałatka 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 ikrą 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, szałwią 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