

Menu Sylwestrowe



Przystawka w stole

- Pły z musem cytrynowo-koperkowym z łososem
- marynowanym w ciemnym rumie

Dania ciepłe w bufecie

- Zupa builiabaise
- Zupa Popey'a
- Konfitowane udko z kaczki
- Siekany stek wieprzowy w sosie zielonego pieprzu
- Łosoś pieczony w sosie kaparowym
- Conchiglioni z krewetkami
- Ziemniaki pieczone
- Brokuł zapiekany z serem bursztyn
- Warzywa grillowane

Bufet zimnych przekąsek

- Deska serów z żurawiną i orzechami włoskimi
- Deska wędlin i mięs pieczonych z sosem tatarskim
- Tatar wołowy
- Tatar z łososia
- Krewetki panierowane w panko
- Mix rolmopsów śledziowych
- Sałatka z pieczonym łososem i awokado
- Sałatka z ośmiorniczką i krewetkami
- Sałatka cesar z kurczakiem
- Bruschetta z pomidorem i bazylią
- Sataye z kurczaka
- Desery z hotelowej cukierni
- Owoce filetowane
- Kawa, herbata, woda, soki

22:00 Live cooking

- PiStimowany łosoś z dodatkami

01:00 Sushi

OPEN BAR

- Wódka Wyborowa
- Wino białe, czerwone
- Piwo Tyskie
- Gin Gordons
- Whisky Bulleit
- Rum Captain Morgan
- Drinki : Hugo, Cuba Libre
- Nalewki pirackie własnej produkcji