MENU SYLWESTER 2026

HOTEL GŁĘBOCZEK VINE RESORT & SPA

19:30

AMUSE BOUCHE:
Jeleń

PRZYSTAWKA ZIMNA:
Tuńczyk, kolendra, granat

ZUPA:
Krem ze smardzy, boczniak, trufla, parmezan

INTERMEZZO:
Zielony ogórek

DANIE GŁÓWNE:
Perliczka, ziemniak, chorizo, brokuł, demi glace

DESER:
Biała czekolada, orzech, pomarańcz

23:15 - 00:30

LIVE COOKING
Polędwica wołowa
Gyozy z krewetką
/ warzywami



BUFET ZIMNY: OK. 22:00
Węgorz wędzony z Sugajna
Wędzony jesiotr Sterlet z Sugajna
Krewetki smażone, cytryna, chimichurri
Krewetki panierowane, sałatka ika sansai
Tatar z pstrąga, koper włoski, rzodkiewka, ponzu
Matjas z kawiorem kiszonego ogórka
i majonezem koperkowym
Opalana polędwica wołowa z rukolą i kaparami
Comber z jelenia, burak, dynia
Półgęsek od Dreszlera, piklowane warzywa,
grzyby, oliwa wędzona
Sery asortyment
Wędliny hiszpańskie, pikantne papryczki
Tatar wołowy, pikle, suszone żółtko
Tatar z suszonego pomidora i selera,
majonez szczypiorkowy, puder z pumpernikla

BUFET ZIELONY:
Asortyment sałatek i sałat
z warzyw i dodatkami

DODATKI:
Pieczywo, masło, marynaty

BUFET DESEROWY:
Asortyment ciast i deserów na bazie
białej czekolady, owoce
Kawa, herbat, soki, woda niegazowa

ZUPY:
Bulion z gęsi i kaczki
Zupa Tom Yum z krewetkami

Zastrzegamy sobie możliwość drobnych zmian w menu.