

WSPANIAŁY SYLWESTER W HOTELU BIAŁOWIESKI *** CONFERENCE WELLNESS & SPA

PRZYKŁADOWE MENU

Bal Sylwesterowy

Powitanie - Lampka Prosecco

Całonocny open bar w trakcie nocy Sylwestrowej!

Przystawka w stole:

-Vol au vent z łososiem i figą

Zupa serwowana

-Zupa krem z borowików z groszkiem ptysiowym i kleksem kwaśnej śmietany i plasterkami smażonego borowika

II danie gorące serwowane

-Polędwiczki drobiowe na pieczonym batacie, z chipsem z boczku wędzonego i bukietem świeżych warzyw

III danie gorące serwowane

-Pieczone udko z kaczki podane z talarkami ziemniaczanymi, dynią marynowaną i bukietem świeżych warzyw



HOTEL BIAŁOWIESKI
Conference, Wellness & Spa

Hotel zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian w ww. menu

PRZYKŁADOWE MENU

Bal Sylwesterowy

Pod wiatą

- grzaniec z wina
- kiełbaski do opiekania przy ognisku

Wyjazd wozem kelnerskim

(po powrocie z ogniska)

Kartacze białowieskie i pierogi opiekane

Danie gorące serwowane

(po powrocie z ogniska)

czysty barszczyk i kibiny kapuściano-grzybowe

Przystawki w bufecie:

- Tatar wołowy z cebulką , grzybkami marynowanymi i ogórkiem konserwowym
- Półmisek mięs i wędlin z własnej wędzarni
- Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem
- Gravlax z łososią
- Ryby faszerowane w całości: / łosoś, pstrąg/
 - Terriny rybne w galarecie
 - Jaja z kawiolem i łososiem
- Bruschetta z szynką schwardzwaldzką i regionalnym serem
- Pincho z chorizo , oscypkiem i konfiturą z pigwy
- Carpaccio z buraka na rukoli, z sosem miodowo-musztardowym, kaparami i carskim serem



HOTEL BIAŁOWIESKI
Conference, Wellness & Spa

Hotel zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian w ww. menu

PRZYKŁADOWE MENU

Bal Sylwesterowy

Przystawki w bufecie:

- Szparagi w szynce
- Schab wolno-dojrzewający
- Sushi - różne rodzaje z dodatkami / marynowany imbir, sos wasabi/
- Papryka pieczona z rozmarynem i płatkami czosnku
- Mini szaszłyki z mozzarellą i pomidorkami cherry
- Śledź po myśliwsku z grzybkami marynowanymi
- Tartaletki zapiekane z kurkami
- Szuba białowieska/ sałatka za śledziem pod pierzynką warzywno-jajeczną/
- Torcik sałatkowy z tuńczykiem
- Sałatka szpinakowa z melonem i gruszką
- Pikle / grzybki leśne, śliwki, papryka/
- Pieczywo, masło

Desery:

- Marcinki-ciasto regionalne
- Serniki pieczone, z bezą, Na zimno - z galaretką
- Panna Cotta
- Mini Pavlova z owocami
- Ciasto karmelowe
- Deserki mono-porcjowe/ musy owocowe z bitą śmietaną - różne rodzaje
- Patery owoców

Kawa, herbaty, woda z cytryną, napoje, soki owocowe



HOTEL BIAŁOWIESKI
Conference, Wellness & Spa

Hotel zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian w ww. menu