

A vibrant poster for a Samba Show. The central figure is a woman in a traditional Brazilian carnival costume, featuring a large, colorful feathered headdress and a matching bodice. She is posed elegantly, with one hand on her hip. The background is dark, filled with sparkling light effects and colorful bokeh. In the bottom left corner, there are stylized illustrations of tropical plants like palm leaves and flowers. The text is arranged in a hierarchy: 'SAMBA' at the top in large gold letters, 'SHOW' below it in white script, 'Sylwester 2024' in the middle in white serif font, and 'Menu' at the bottom in large gold serif font.

SAMBA

SHOW

Sylwester 2024

Menu

BUFET GORĄCY

ZUPY

Chupe de camarones – peruwiańska zupa z krewetkami, kukurydzą,
ryżem i ziemniakami

Krem z borowików zabieleny kremową śmietaną

Rosół z kury wiejskiej z kołdunami

DANIA GŁÓWNE

Polędwica z dorsza z gremolată z Chorizo, emulsją z czerwonej cebuli
i kuminem

Moqueca – brazylijska potrawa z owocami morza

Pikantny gulasz z kiełbasą, wędzoną papryką chipotle i kolendrą

Wieprzowe żeberka na kiszzonej czerwonej kapuście

Leśny gulasz z jelenia z grzybami

Kaczka pieczona w sosie pomarańczowym

Kurczak z sosem chili na styl orientalny

Sznycelki cielece nadziewane mozzarellą i szalwią

Rolada z polędwiczek wieprzowych w sosie maderowym

Tradycyjne kluski z sosem grzybowym

Samosa z warzywami, raitą i sosem tamaryndowym

Ziemniaki pieczone w maśle z ziołami

Ryż jaśminowy

Warzywa pieczone z balsamico

Pieczarki z patelni z czosnkiem

LIVE COOKING

GODZ. 22:30 – 01:00

Krewetki Black Tiger i Martell Cognac

Mule po belgijsku

Soczysta wołowina z Ameryki Południowej (pieczony argentyński Rib Eye)
z sosami do wyboru:

chimichurri, pieprzowy, sos z czerwonego wina

OPEN BAR

Wino białe i czerwone, wódka czysta

Soki owocowe, Woda mineralna

Kawa/Herbata

BUFET ZIMNY

Sałatka Brazylijska – tuńczyk, arbuz, jackfruits, kolendra
Macki ośmiornicy z chili i tapenade z czarnych oliwek
Cob sałatka z awokado, serem blue, bekonem i kurczakiem
Sałatka orientalna z pieczoną kaczką
Marynowane śledzie na pieczonym ziemniaku
Łosoś gravlax marynowany w grejpfrucie z sosem cytrynowym
Sałatka z serem gorgonzola, szpinakiem, gruszkami i orzechami
Carppaccio z buraków z szynką parmeńską na rukoli z parmezanem
Galantyna z kurczaka z wątróbkami drobiowymi
Sałatka z wędzonym kurczakiem i ananasem
Sałatka Tikka z łososiem
Wybór mięs pieczonych i wędzonych
Deska międzynarodowych serów z dodatkami
Koktajl z krewetek
Sałatka mini mozzarellą
Szpinakowa rolada z serkiem ziołowym i suszonymi pomidorami
Tatar z wołowiny z cebulką, korniszonami i kaparami

DODATKI

Rydze, masła smakowe, wybór pieczywa, dynie marynowane,
śliwki i gruszki w occie, sos remoulade, sos tatarski, sos koktajlowy

BUFET DESEROWY

Kokosowa panna cotta z galaretką z szampana, blue curacao
Mus z białą czekoladą i kawiozem z pomarańczy
Brigadeiro, Bolo de Rolo,
Torty bezowe z migdałami, Torty bezowe z daktylami
Sernik Londyński, Sernik Krakowski
Mus z białej czekolady, mandarynek i migdałów
Tiramisu z amaretto
Faworki
Mus kajmakowy z konfiturą rabarbarową
Mus z szampana z truskawkową galaretką na pralinkowym spodzie
Wybór tartaletek i kruchych babeczek
Owoce całe i krojone, sosy owocowe
Fontanna czekoladowa z tropikalnymi owocami