



GRANO HOTEL

S O L M A R I N A

MENU SYLWESTROWE 2025

BUFET CIEPŁY

Zupy

Bisque z homara z koniakiem i wanilią
Krem z białych warzyw z truflą i mascarpone

Ryby

Karmazyn „à la Riviera” – beurre blanc, kapary, szalotka
Dorsz w szampanie z kawiorowym velouté

Mięsa

Kaczka pieczona z pomarańczą, miodem i rozmarynem
Policzki wieprzowe wolno duszone w białym winie i ziołach Prowansji
Polędwiczka wołowa Rossini – foie gras, sos madère, płatki złota

Danie wege

Tortelloni ze szpinakiem i ricottą w sosie ratatouille

Warzywa

Kalafior pieczony z beurre noisette i kaparami
Mini marchewki glazurowane w miodzie i maśle

Dodatki

Gratin dauphinois
Ryż jaśminowy z limonką



GRANO HOTEL

S O L M A R I N A

MENU SYLWESTROWE 2025

BUFET ZIMNY

Owoce morza

Ostrygi z cytryną i octem szalotkowym

Krewetki z aioli szafranowym

Rillettes z łososia

Sałatki

Salade Niçoise de luxe – tuńczyk, fasolka, jajko przepiórcze

Sałatka z burakiem, kozim serem i orzechami

Sałatka z homarem i mango na rukoli

Selekcja serów i wędlin

Brie Pâturages Comtois, Roquefort, Kozi + konfitura figowa, orzechy, winogrona

Wędliny długo dojrzewające i salami

Przystawki

Mini pâté z kaczki

Tartinki z wędzonym pstrągiem

Mini vol-au-vent z kurkami

Carpaccio z buraka z pistacjami

Terrina z foie gras

Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą, pudrem z parmezanu i kaparami

Bagietki , pieczywo , masło

LIVECOOKING

Sushi – od 21⁰⁰ do 23⁰⁰



GRANO HOTEL

S O L M A R I N A

MENU SYLWESTROWE 2025

BUFET DESEROWY

Croquembouche Gold Edition – Ptysie

Tarte au citron z włoską bezą

Mini éclairs – wanilia, pistacja, karmel

Mus czekoladowy z czerwonym pieprzem i maliną

Panna cotta z szampanem i granatem

Owoce egzotyczne i sezonowe