



Menu Sylwester 2025/2026

Aperitif

Drink powitalny

Przystawka

Marynowana gruszka w goździkach i cynamonie na chrupiącej sałacie z szynką parmeńską, serem lazur i orzechami

Zupa

Aromatyczna zupa z krynickich rydzów z łazankami

Danie główne

Grilowane polędwiczki wieprzowe w ziołach prowansalskich z łezką sosu piernikowego, karmelizowanym fenkułem w czerwonym winie i opiekаныmi ziemniaczkami

Deser

Panna cotta z aromatycznym sosem malinowym i leśnymi owocami

Sylwestrowy bufet szwedzki od godz. 22.30

Bufet zimny

Voul-au-vent nadziewane musem serowym, mięsnym, rybnym oraz wegetariańskim

Brzoskwinie z tuńczykiem

Rolada ze schabu grzybami faszerowana

Suszona śliwka zapiekana w boczku

Deska serów regionalnych

Kompozycja wędlin z hotelowej wędzarni

Tradycyjny pasztet podany z żurawiną i chrzanem

Sosy, wybór pieczywa i bułeczek, maselka

Salatki

Salatka Acropolis

Salatka z grillowanym kurczakiem, serem gorgonzola oraz gruszką

Bufet gorący

Tradycyjny żurek krynicki

Barszcz czerwony z paluszkami z ciasta francuskiego

Pieczone udko z kaczki z karmelizowanymi jabłkami

Grillowany filet z kurczaka zapiekany z pomidorami i serem

Dorsz w sosie limonkowo-szampańskim

Pappardelle z serem gorgonzola, suszonymi pomidorami oraz szynką parmeńską

Bukiet warzyw gotowanych

Ziemniaki gotowane/opiekane

Ryż/Kasza gryczana

Bufet deserowy

Panna Cotta, Shoty owocowe, czekoladowe, Ciasta hotelowego cukiernika,

Godz. 24.00

Toast, z uroczystym powitaniem Nowego Roku w Klubie Muzycznym

Godz. 01.00

Krojenie Noworocznego Tortu

Szczęśliwego Nowego Roku !





2025/2026

New Year's Eve Dinner Party Menu

Aperitif

Welcome drink

Starter

Marinated pear with cloves and cinnamon on crispy lettuce with Parma ham, blue cheese, and nuts

Soup

Aromatic soup made from Krynica milk caps with noodles

Main Course

Grilled pork tenderloin with Provençal herbs, a dash of gingerbread sauce, caramelized fennel in red wine, and roasted potatoes

Dessert

Panna cotta with aromatic raspberry sauce and forest fruits

New Year's Eve Buffet

from 10:30 PM

Cold Buffet

Vol-au-vent stuffed with cheese, meat, fish, and vegetarian mousse

Peaches with tuna

Pork loin roll stuffed with mushrooms

Dried plums baked in bacon

Regional cheese board

Assortment of cold cuts from the hotel smokehouse

Traditional pâté served with cranberries and horseradish

Sauces, selection of bread and rolls, butter

Salads

Acropolis Salad

Salad with grilled chicken, gorgonzola cheese, and pear

Hot Buffet

Traditional Krynica's sour rye soup

Red borscht with puff pastry sticks

Roasted duck leg with caramelized apples

Grilled chicken fillet baked with tomatoes and cheese

Cod in lime and champagne sauce

Pappardelle with gorgonzola cheese, sun-dried tomatoes, and Parma ham

Assorted cooked vegetables

Boiled/roasted potatoes

Rice/buckwheat groats

Bufet deserowy

Panna cotta, fruit shots, chocolate shots, cakes from the hotel pastry chef

Midnight hour

A toast, with a festive New Year's celebration at the Music Club

1:00 a.m.

Cutting the New Year's Cake Ceremony

Happy New Year 2026 !





31.12.2025 – Sylwester, Środa

Śniadanie

śniadanie serwowane w formie bufetu szwedzkiego z bogatym asortymentem potraw w eleganckiej Restauracji Magnolia

Bal Sylwestrowy

Welcome Drink

Uroczysta Kolacja Sylwestrowa z wykwintnym i bogatym menu, serwowana do stolików

Muzyka na żywo w wykonaniu zespołu wysokiej klasy muzyków tworzących świetną grupę grającą znane i lubiane covery popularnych utworów zarówno polskich jak i zagranicznych

Alkohole dla 2 osób: 0,5 l wódki czystej, 1/2 butelki białego lub czerwonego wina wytrawnego, 1 butelka wina musującego dla 4 osób, napoje chłodzące, kawa, herbata – bez ograniczeń

Od 21:30 Sylwestrowo-Noworoczny, wykwintny i bogaty bufet szwedzki z dużym asortymentem dań zimnych i gorących

Wybór „Królowej i Króla Balu Sylwestrowego” oraz nagroda główna wieczoru „Weekend w Hotelu Prezydent”

Toast z uroczystym powitaniem Nowego Roku w Clubie Muzycznym

Krojenie Noworocznego Tortu

nocleg w komfortowych, klimatyzowanych pokojach

Szczęśliwego Nowego Roku

