MAGNUS
RESORT
★★★★

SYLWESTER

MENU

PRZYSTAWKA

SERWOWANA TALERZOWO

Lomi Lomi

Hawajski tatar z łososia, pomidorem, cebulką,
limonką i kolendrą, z grzanką z ciemnego pieczywa

BUFET GORĄCY

KOLACJA

MIĘSA

- Żeberka wieprzowe w słodkim BBQ z ananasem
- Pieczony udziec z indyka w sosie kokosowo-limonkowym
- Policzki wieprzowe sous vide w sosie własnym

RYBA

- Pieczony sum afrykański w glazurze miso, miodu i limonki, z sezamem i kolendrą

DODATKI SKROBIOWE

- Dziki ryż z kolendrą i limonką
- Ziemniak paryski z ziołami i parmezanem
- Frytki ze skórką

WARZYWA I SURÓWKI

- Mini kolby kukurydzy z masłem i solą Maldon
- Coleslaw
- Kalafior pieczony w sosie Tikka Masala

MAGNUS
RESORT
★★★★

SYLWESTROWE MENU

BUFET ZIMNY

- Pieczony rostbef z musztardą Dijon i sosem chrzanowym
- Pieczeń z indyka z żurawiną
- Łosoś wędzony z cytryną i kaparami
- Sałatka hawajska z krewetkami
- Sałatka makaronowa z warzywami
- Koreczki z krewetkami
- Selekcja serów
- Faszerowane jajka z musztardą i majonezem
- Mini kanapki
- Pikle amerykańskie
- Selekcja owoców

BUFET CIEPŁY NOCNY

DANIA MIĘSNE

- Pulled pork w sosie BBQ
- Kurczak po hawajsku z ananasem i słodkim chili
- Skrzydełka „Buffalo Chicken Wings”

DANIE WEGETARIAŃSKIE

- Gulasz z soczewicy i pieczonej papryki
- Gratin ziemniaczany z serem Emmentaler

DODATKI

- Purée ziemniaczane z pieczonym czosnkiem
- Grillowane warzywa