

# Menu

## BAL SYLWESTROWY

### DANIA SERWOWANE:

- Carpaccio z karmelizowanego buraka i koziego sera.
- Orientalna zupa z kurczakiem i sojowym makaronem.
- Połędwiczka wieprzowa sous vide w sosie z suszonych grzybów, puree ziemniaczane, fasolka szparagowa w boczku.

### ★ BUFET DAŃ CIEPŁYCH

- Rosół z makaronem
- Zupa gulaszowa z wędzoną papryką
- Pstrąg w sosie koperkowym
- Bitki wieprzowe w sosie pieczeniowym
- Pieczone udko z kurczaka w ostrym sosie chili
- Kasza pęczak z grzybami
- Zapiekanka ziemniaczana
- Warzywa w oliwie truflowej i migdałowych płatkach

### BUFET DAŃ ZIMNYCH

- Wybór mięs z hotelowej wędzarni
- Pasztet wieprzowy z żurawinową konfiturą
- Tatar z marynowanego śledzia
- Sałatka cesarska z kurczakiem i sosem czosnkowym
- Sałatka caprese z bazyliowym sosem
- Tortilla z wędzonym łososiem i warzywami
- Tortilla z kurczakiem i warzywami

### BUFET SŁODKI

- Mix ciast z hotelowej cukierni
- Owoce całe i filetowane
- Mus kajmakowy z mascarpone
- Mus mango-marakuja
- Galaretki owocowe
- Beziki z kremem pistacjowym
- Kawa, herbata, woda

### Tort noworoczny

Kieliszek wina musującego  
na powitanie Nowego Roku

Open bar:  
softy, piwo, wódka biała, wino

Pokaz barmański:  
flair show Przystanek Bar

Oprawa muzyczna:  
Marek Duba Wedding  
& Event Dj Wodzirej