

# SYLWESTER 2018/2019

W HOTELE ACCADEMIA

31 grudnia godz. 20.00



Cena: 400 zł/para

OPRAWA MUZYCZNA IMPREZY – **TREY VINTER**

WYBORNE MENU

FOTOLUSTRO

REZERWACJA MIEJSC:

osobiście w hotelowej recepcji lub telefonicznie: (41) 265 42 22

# MENU

## Przystawka

Medaliony z polędwiczek z musem brokułowym

## Danie główne

Wykwintny bulion podany z pierożkami z nadzieniem kurkowym

Filety po hetmańsku w sosie zbójnickim podane z ziemniaczanymi rozetami oraz mixem sałat z dressingiem miodowo – musztardowym

## Drugie danie gorące

Roladka z indyka w sosie żurawinowym podana z kolorowym ryżem oraz surówką z kapusty pekińskiej

## Trzecie danie gorące

Zupa porowo – cytrynowa z kurczakiem

## Gorący bufet

### Staropolskie potrawy z ziemniaków:

gały, puzy z farszem mięsnym oraz grzybowym, kartacze po świętokrzysku

### Pierogowy mix:

pierogi ruskie, ze szpinakiem, kaszą i serem feta, mięsem i kapustą

## Zimny bufet

### Deska wiejskich zakąsek:

kiełbasa wiejska, szynka, schab, pasztet, boczek  
smalec swojski, ogórki kiszane, grzyby marynowane

### Plater mięs w auszpiku:

schab ze śliwką, indyk z pistacjami

### Półmisek mięs pieczonych:

polędwiczka na Słodki Wieczór, kurczak ze szpinakiem, indyk z porami, karkówka

### Rybne przysmaki:

ostrąg faszerowany, rolada rybna z paluszkami krabowymi, półmisek śledzi, rybne różności w cieście francuskim, wytrawne babeczki z tuńczykiem

### Drobne przekąski:

pomidorki nadziewane serem feta, kolorowe naleśniki, tortilla w różnych smakach,  
rolada pomidorowo – szpinakowa, pasztet francuski

## Sałatki

Sałatka z kurczakiem i orzechami, sałatka grecka z papryką, sałatka z polędwicą łososiową

## Słodki bufet

Różne rodzaje ciast

Drobne słodkości: panna cotta, tiramisu, deser kokosowy

## Napoje zimne i gorące

Kawa, herbata, sok, woda mineralna

## Alkohole

Lampka wina musującego na powitanie Nowego Roku oraz 0,5 litra wódki na parę