

  
WINDSOR  
HOTEL ★★☆☆



MENU

SYLWESTER 2018/2019

---

## DANIA SERWOWANE

Carpaccio z sandacza, szafranowy kalafior, oliwą koperkowa

Krem z kopru włoskiego, ouzo, karmazyn

Kaczka nadziewana borowikami, kluski dyniowe, glazurowane w miodzie buraczki, sos dereniowy

Mus waniliowo-cytrynowy na korzennym cieście, sos pomarańczowy

---

## BUFET ZIMNY

Flądra bałtycka z warzywami duszonymi w czerwonym winie

Marynowane matiasy z zieloną gruszką Williams i chilli

Pieczona cielęcina z sosem tuńczykowym i kaparami

Terrina z gęsi z galaretką pomarańczową

Rozbef z musem serowym i sosem brzoskwiniowym

Tortilla z kurczakiem z sosem curry

Polędwiczki z kurczaka w cieście kukurydzianym z dipem czosnkowym

Prosciutto na crostini z concasse z pomidorów

Babeczka ciasta francuskiego z serkiem brie

Pomidorki z papryką z kozim serkiem

Kozi ser w cieście filo

Portobello z musem galicyjskim

Ziołowe naleśniki z bocznikami

Sałatka z indyka z figami i nektarynką

Sałatka z szynki z dzika z borowikami

Mix sałat z camembertem

---

## BUFET GORĄCY

Sum w sosie ogórkowo-koperkowym

Kalarepka z cielęciną zapiekana w beszamelu

Wołowina w sosie sojowym

Policzki wieprzowe duszone w warzywach



Pieczone pierożki ze szpinakiem

Puree z selera

Krem z dyni

Krem truflowy

Barszcz czerwony

Indyk w sosie słodko-kwaśnym

---

## KAWA/HERBATA

---

## BUFET DESEROWY

### STACJE KUCHARSKIE

---

## BUFET ZIMNY Z OWOCAMI MORZA

Ostrygi świeże z cytryną

Piramidki z owoców morza

Gambasy podane na gaspaccio

Łosoś gotowany w lodowej galarecie

Galaretka z wędzoną rybą

Tortilla z tuńczykiem

Tatar z łososia podany z grejpfrutem

Tuńczyk z sałatką z cykorii i konfiturą z figi

Sajgonki z krewetkami

Kalmary panierowane z sosem aioli

Małże nowozelandzkie smażone w cieście katafi

Przeżrebki z porem duszonym w winie

Łosoś z avocado na sałacie frise z granatem

Sałatka z homara z czarnym makaronem

Ośmiorniczki z koprem włoskim i szparagami

---

## OWOCE MORZA – PRZYGOTOWYWANE NA GORĄCO

Krewetki

Mule

Ślimaki

Małże nowozelandzkie

Ośmiorniczki Baby

---

SUSHI & SASHIMI

---

SOKI WARZYWNO – OWOCOWE ŚWIEŻO WYCISKANE

---

LODY NITRO Z CIEKŁYM AZOTEM

---

NAPOJE

Aperitif szampański na przywitanie

Wódka klasy Premium

Wino hiszpańskie białe/czerwone

Wino musujące o północy

---

BAR

Whisky Grant's

Rum Bacardi

Gin Seagram's

Tequila Sierra Silver

Piwo Żywiec - beczka

Napoje gazowane

Soki owocowe

Kawa pełnoziarnista z ekspresu

Aromatyczne herbaty smakowe



## KINDERBAL

### BUFET GORĄCY

Rosół babuni  
Kotleciki z kurczaka w złocistej panierce  
Mini pizza (z szynka, hawajska, z salami)  
Potrawka z polędwiczkami z bakaliami  
Klopsiki w sosie pomidorowym  
Kiełbaski koktajlowe w miodzie  
Knedle z truskawkami  
Pierogi z mięsem / pierogi ruskie  
Naleśniki z serem z domowymi konfiturami  
Kluski leniwe z karmelem  
Frytki ziemniaczane

### BUFET ZIMNY

Półmisek wybornych wędlin  
Szaszłyki serowo – owocowe  
Bajkowe sandwiche  
Chrupiące krążki cebulowe  
Pieczarki faszerowane  
Surówka z marchewki  
Mizeria z ogórka

### BUFET DESEROWY

Owoce filetowane i w całości  
Deserki bankietowe  
Ciasta i ciasteczka koktajlowe

### NAPOJE

Soki owocowe  
Napoje gazowane  
Szampan bezalkoholowy o północy



Hotel Windsor \*\*\*\*

Jachranka 75

05-140 Serock

22 782 87 87

22 782 87 01

[DlaCiebie@WindsorHotel.pl](mailto:DlaCiebie@WindsorHotel.pl)