

WINDSOR

HOTEL ★★★★★

FILMOWY BAL Sylwestrowy

MENU

DANIA SERWOWANE

Roladka z marynowanego buraka, ser bryndza, figa, orzechy laskowe

Krem porowo-chrzanowy, przegrzebek, chrust z pora

Kotleciki cielęce, sos z karczochów, gratin z batatów, fioletowa marchewka

Sorbet z mango i marakui, gruszka w czekoladzie, mus balsamiczny

BUFET ZIMNY

Flądra bałtycka z warzywami duszonymi w czerwonym winie

Marynowany matias z zieloną gruszką Williams, cremme fresh i chilli

Piotrosz w winnej galaretkie z pieczoną papryką

Terina z gęsi i galaretką pomarańczową

Półędwiczki wieprzowe faszerowane kaparami

Tortilla z kurczakiem z sosem curry

Carpaccio wołowe z marynowanymi borowikami i parmezanem

Indyk pieczony w galaretkie żurawinowej

Kozi ser w cieście filo

Pierozki ze szpinakiem

Avocado z guacamole

Sajgonki z warzywami

Sałatka z indyka z figami i nektarynką

Liście świeżego szpinaku z marynowaną gruszką i serem pleśniowym

Sałatka z krabów z ogórkiem i koperkiem

Sałatka orientalna z grzybami mun

STACJA LIVE COOKING

Tatar wołowy i z łososia

BUFET GORĄCY godz. 22:00 - 2:00

Molwa w cieście kukurydzianym z sosem aioli

Kapłon z kasztanami

Policzki wieprzowe w sosie dereniowym

Warzywa ratatouille

Pierozki z kaszanką i cynamonem

Lasagne ze szpinakiem

**Dzik pieczony w całości serwowany przez kucharzy
godz.: 1:00**

BUFET GORĄCY godz. 2:00 - 5:00

Wieprzowina z bakaliami

Krem ziemniaczano-czosnkowy z wędzonym boczkiem

Zupa orientalna z bambusem i serkiem tofu

BUFET DESEROWY

Ciasta

Owoce

Desery

Fontanna czekoladowa

NAPOJE

Aperitif szampański na przywitanie

Wódka klasy Premium

Wino hiszpańskie białe i czerwone

Wino musujące o północy

BAR

Whisky Grant's

Rum Bacardi

Gin Seagram's

Tequila Sierra Silver

Piwo Żywiec (lane)

Napoje gazowane

Soki owocowe

Kawa i herbaty smakowe