



*Hotel Tumski*

# **SYLWESTER 2016**

## *Gorączka Sobotniej Nocy*

**ZAPROSZENIA**

***W zachęcającej cenie 649 zł/ para\****

***\*obowiązuje przy wpłacie do 31.10.2016r.***

***Cena od 1.11.2016r. 699 zł/ para***

***Dla uczestników balu specjalna oferta noclegu  
250 zł/ pokój 2 os. z Noworocznym śniadaniem***

**REZERWACJE**

**tel. 24 2629060**

**e-mail: [recepcja@hoteltumski.pl](mailto:recepcja@hoteltumski.pl)**



# Menu wieczoru

## Aperitif

Poncz A la Martha Stewart

## **Dania serwowane indywidualnie:**

### Przystawka

Chrupiąca tortilla kukurydziana z oryginalnie podaną wołowiną, kaktusem, papryczką Jalapeño, cieciorą i sosem miodowo-musztardowym

### Zupa

Aromatyczny krem z dyni oraz kukurydzy serwowany z chrupiącym chipsem bekonowym i nutą prażonych migdałów

### Danie główne

Soczysty indyk w sosie "Jack Daniels" z grillowanymi batatami i kukurydzą serwowany na puree z dyni

## **Danie serwowane po północy**

Hamburger Kalifornia z marynowanej amerykańskiej poledwicy na soczystej sałacie z frytkami i sosem czosnkowym

## **Dania gorące podane na bufecie**

Delikatna Szyunka Wirginijska z bukietem pieczonych warzyw oraz kalifornijską śliwką z migdałem w boczku

\*\*\*\*

Grillowane żeberka w stylu amerykańskim marynowane w ketchupie, Coca-Coli i miodzie, podane z czerwoną cebulą

\*\*\*\*

Pikantny kurczak w sosie buffalo z selerem naciowym i karotką

\*\*\*\*

„Macaroni and cheese”

\*\*\*\*

Jambalaya z cebulą, papryką, pomidorami i krewetkami

\*\*\*\*

Ziołowe ćwiartki pieczonych ziemniaków



## *Sałatki i przekąski podane na bufecie*

*Delikatny rostbef, indyk oraz kaczka  
podane z sosem chutney, mango oraz rukolą*

\*\*\*\*

*Hawajska sałatka z kurczakiem, grillowanym ananase, oprószone migdałami*

\*\*\*\*

*Przekąska z czerwonej fasoli z rukolą, cukinią i jajem "poche"*

\*\*\*\*

*Łosoś atlantycki marynowany w kalifornijskim winie serwowany na grillowanym arbuzie*

\*\*\*\*

*Surówka Colesław z suszonymi borówkami podana w drążonej dyni*

\*\*\*\*

*Tradycyjny Cezar salad z anchovies i grzankami*

\*\*\*\*

*Chrupiąca sałatka z pieczonych ziemniaków, świeżych warzyw z bekonem i papryczką Jalapeño*

\*\*\*\*

*Tatar ze świeżo mielonego fileta wołowego, doprawiony czarnym pieprzem i modeńską oliwą, podany z siekaną czerwoną cebulką, marynatami i żółtkiem*

\*\*\*\*

*Carpaccio z polędwicy wołowej doprawione płatkami parmezanu, listkami pikantnej rukoli i toskańską oliwą, udekorowane kaparem jabłkowym*

\*\*\*\*

*Delikatna sałatka z kurczaka i pieczonych warzyw*

\*\*\*\*

*Świeżo upieczone bułki*

\*\*\*\*

*Sosy, dipy i dressingi*

## *Bufet deserowy*

*Tort z kremem waniliowo - jogurtowym i aromatem pomarańczy*

\*\*\*\*

*Brownie z czekoladą i amerykańską borówką*

\*\*\*\*

*Mini pancakes podane ze słonym karmelem*

\*\*\*\*

*Ciasto marchewkowe z syropem klonowym*

\*\*\*\*

*Amerykańskie donaty*

\*\*\*\*

*Muffinowe trio*

\*\*\*\*

*Kruche ciasteczka owsiane*

\*\*\*\*

*Ptysie z bitą śmietaną i karmelem*



**Napoje i alkohole  
dostępne do spożycia podczas imprezy bez ograniczeń:**

**Napoje chłodzące:**

*Pepsi, 7 Up, Mirinda, Schweppes Tonic,  
woda niegazowana, woda gazowana  
sok pomarańczowy, sok z czarnej porzeczki,  
sok grejpfrutowy, sok jabłkowy*

**Napoje ciepłe:**

*Asortyment herbat Irving, kawa*

**Alkohole białe, likiery i wermuty:**

*Wódka Wyborowa, Cointreau, Martini Extra Dry*

**Whisky:**

*Jack Daniels, Grant's*

**Gin:**

*Seagram's*

**Tequila:**

*Olmeca Silver*

**Drinki:**

*A`la Carrie Bradshow - Cointreau, wódka, sok z cytryny, sok żurawinowy*

*A`la James Bond - wódka, Martini Extra Dry*

*A`la John Travolta - Jack Daniels, Pepsi*

*A`la Chuck Norris - whisky, gin, syrop miętowy, sok z limonki, lód*

*A`la Sandy Olsen - Cointreau, tequila, sok żurawinowy*

**Wino:**

*Mapu Sauvignon Blanc / Chardonnay*

*Mapu Cabernet Sauvignon / Carmenere*



**Powitanie Nowego Roku kieliszkiem wina musującego**