Hotel Tumski

SYLWESTER 2018

LATA 20-TE / LATA 30-TE W HOTELU TUMSKIM

ZAPROSZENIA
W zachęcającej cenie 649 zł / para*
***obowiązuje przy wpłacie do 31.10.2018r.**

Cena od 1.11.2018r. 749 zł / para

Start
godz. 20.00

REZERWACJE
tel. 24 262 90 60
e-mail: recepcja@hoteltumski.pl

MENU WIECZORU

APERITIF

Kir Royal

DANIA SERWOWANE INDYWIDUALNIE

PRZYSTAWKA

Roladka z łososia na ceviche z tuńczyka i węgorza podana z warzywami oraz chipsem parmezanowym

ZUPA

Consommé drobiowe serwowane z konfitowaną kaczką w sakiewce i perełkami warzyw, oprószone złotem

DANIE GŁÓWNE

Delikatna cielęcina ułożona na karmelizowanej marchewce i pomarańczy, podana z kartaczem borowikowym i zieloną terriną

DANIE SERWOWANE PO PÓŁNOCY

Polski sandacz na postumencie z grillowanych warzyw serwowany z purée ziemniaczanym i sosem koktajlowym z krewetkami

DANIA GORĄCE PODANE NA BUFECIE

Miodowa golonka z warzywami i włoską kapustą

****

Strogonoff z jelenia doprawiony francuską musztardą

****

Młody kogut „kapłon” w sosie truflowym z pieczonym agrestem

****

Medaliony pstrąga tęczowego w sosie serowym z panierowanymi kalmarami

****

Kasza bulgur z grzybami

****

Au gratin z batatów

****

Gulasz warzywny z marynowanymi karczochami

****

Bakłażany z mięsem mielonym i pomidorami zapiekane pod beszamelem

SAŁATKI I PRZEKĄSKI PODANE NA BUFECIE

Makaron mezzi rigatoni z grillowanym kurczakiem

****

Wędzony jesiotr

****

Parfait z gęsich wątróbek podane na grzance z galaretką malinową

****

Muszle conchiglioni z sałatką z wędzonej szynki

****

Przekąska z ciasta vol–au-vent nadziewanego mięsnym musem

****

Łosoś faszerowany ryżem i grzybami

****

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

****

Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą i parmezanem udekorowane kaparem jabłkowym

****

Tymbaliki z królika z kolorowymi warzywami

****

Roladki z ogórka faszerowane sałatką

****

Świeżo upieczone bułki

*****

Sosy, dipy i dressingi

BUFET DESEROWY

Fontanna ze szwajcarskiej czekolady z krojonymi owocami

****

Krem sułtański w kieliszku Martini

****

Mini torciki Pavlova

****

Brownie z orzechami
Legumina cytrynowa z galaretką

****

Tradycyjna wuzetka

****

Tarta czekoladowa na delikatnym cieście

****

Domowy sernik z rodzynkami i aromatem skórki pomarańczowej

****

Crème Brûlée z mango

****

Piramida z bajaderek

NAPOJE I ALKOHOLE
DOSTĘPNE DO SPOŻYCIA PODCZAS IMPREZY

BEZ OGRANICZEŃ:

NAPOJE CHŁODZĄCE:
Pepsi, 7 Up, Mirinda, Tonic,
Woda niegazowana, Woda gazowana
Sok pomarańczowy, Sok z czarnej porzeczki,
Sok grejpfrutowy, Sok jabłkowy

NAPOJE CIEPŁE:
Asortyment herbat Irving, Kawa

ALKOHOLE:

Wódka
Wyborowa

Whiskey
Jack Daniels

Whisky
Ballantine's

Drinki:
Passoa Passion – Passoa / wódka / sok pomarańczowy / lód
Balladyna – wódka / Martini Extra Dry / tonic / cytryna
Black Russian – wódka / Kahlua / lód
Cosmopolitan – wódka / Cointreau / sok z limonki / sok żurawinowy / lód
Aperol Spritz – Aperol / wino musujące /plastry pomarańczy / lód

Wino:
Select Moreau Rouge Demi Sec
Select Moreau Blanc Demi Sec

Powitanie Nowego Roku kieliszkiem wina musującego