

SYLWESTER w Grupie ORLEN

31 grudnia 2009 r.

MENU

Dania Serwowane

Duet Carpaccio z tuńczyka atlantyckiego i ośmiornicy z dodatkiem sałatki z kiełków, marynowanego imbiru, emulsją z chrzanu wasabi i sosem miodowo – sojowym z prażonymi ziarnami sezamu.

Medaliony z polędwiczki wieprzowej zapiekane z borowikami i góralskim oscypkiem podane z terriną royal i puree ziemniaczano chrzanowym

Carving live station

Słynna oryginalna sezonowana szynka Hiszpańska Pata Negra Krojona przez naszego kucharza i serwowana z dodatkami do wyboru / suszone pomidory, parmezan, koper, nadziewane oliwki, rucola, oliwy smakowe/

Bufet zimny

Carpaccio z polędwicy wołowej podane z marynowanymi karczochami, rucolą oraz świeżo tartym parmezanem i pieprzem

Befszyk tatarski z marynowanymi borowikami i oliwą truflową

Roladki z łososia szkockiego nadziewane serem ricotta z suszonymi pomidorami i ziołami z sosem jogurtowym

Vitello tonato czyli plastry aromatycznej cielęciny podane z sosem z tuńczyka, kaparami i kolorową papryką

Wybór mięs pieczonych: rolada boczkowa, schab ze śliwką i schab karkowy z piklami

Wybór pasztetów francuskich z żurawiną, jagodami i chrzanem

Szeroki wachlarz ryb wędzonych / łosoś, węgorz, makrela, pstrąg /

Cocktail z krewetek z salsa chili

Trio śledzi matias z trzema sosami

Deska serów (Reblochon, Camembert de Normandie, Langres, Saint-Nectaire, Pont-L'évêque, Bleu de Neiges, Selles sur Cherr) z orzechami włoskimi i suszonymi owocami

Świeżo krojone owoce

Marynaty i Dodatki

Pieczarki marynowane

Papryka marynowana

Ogórki konserwowe

Cebulka perłowa

Sos tatarski

Chrzan

Żurawina

Salatki

Salatka Cesarska z marynowaną pierśią kurczaka podana na sałacie rzymskiej z kiełkami, grzankami i płatkami parmezanu

Salatka San Gimignano z sezonowanej szynki prosciutto z rucollą i suszonymi pomidorami

Caprese, czyli ser mozzarella, pomidory, świeża bazylija i oliwa extra vergine

Dania Gorące

Flaczki wołowe aromatyzowane majerankiem i imbirem

Orientalna zupa z borowikami i warzywami z sosem sojowym i ziarnami sezamu ze świeżą kolendrą

Medaliony wołowe podane na duszonej białej fasoli z pomidorami, rozmarynem i bekonem

Żeberka BBQ

Włoskie Gnocchi nadziewane serem podane ze smażonymi borowikami i oliwą truflową

Tajski makaron SOBA z owocami morza i orzechami nerkowca

Pieczona kaczka z jabłkami i sosem rodzynkowym

Filet z sandacza mazurskiego na szpinaku w sosie gorgonzola z suszonymi pomidorami i orzeszkami piniowymi

Ziemniaki zapiekane z czosnkiem, ziołami i serem parmezan

Warzywa grillowane

Desery

Mus z belgijskiej czekolady z truskawkami z dodatkiem odrobiny chili
Wybór tart z winogronami, mandarynkami, borówkami amerykańskimi

Strudel jabłkowy

Sernik krakowski

Stacja lodowa z dodatkami:

Sałatka owocowa

Śliwki z przyprawami

Lody waniliowe

Napoje i alkohole serwowane bez limitów:

Soki owocowe,

Coca-cola, sprite, tonic

Wódka wyborowa

Whisky

Rum

Martini Bianco rossato, dry

Campari

Brandy

Piwo Warka

Wino hiszpańskie Concigna Cabernet Sauvignon i Chardonnay



Welcome Drink – Grande Martini

O północy kieliszek Baron de Bellac