

SYLWESTER 2025/2026

W DNIU UROCZYSTOŚCI PROPONUJEMY:

- uroczyste nakryty stół z dekoracją sylwestrową,
 - klimatyzowaną salę,
- specjalne menu przygotowane przez naszego Szefa Kuchni,
 - pełna obsługa kelnerska,
- dla Gości przyjezdnych nocleg ze śniadaniem w cenie specjalnej,
- parking bezpośrednio przy restauracji hotelowej, bezpłatny, ogrodzony.

MENU

Kolacja: 19:00

- rozgrzewająca zupa meksykańska
- pierś z kaczki sous vide
- kotlet de volaille – filet z kurczaka nadziewany serem żółtym i świeżą natką pietruszki
- stek z łososia sous vide
- tradycyjny kotlet schabowy
- ziemianki gotowane z masłem i koperkiem
- ziemianki opiekane z przyprawami
- ryż z warzywami
- tradycyjna surówka z białej kapusty
- buraczki
- mix sałat z winegretem

Zimna płyta:

- sałatka grecka
- sałatka cezar
- galaretki drobiowe
- pieczarka faszerowana zawijana w boczku
- roladki z szynki w galarecie
- krewetka królewska w panko
- mix przekąsek

Dania na ciepło serwowane w bufecie:

- żurek na zakwasie z jajkiem i białą kielbasą
- stroganoff z pieczywem
- pierogi meksykańskie
- pierogi ruskie smażone

Deser:

- malinowa chmurka
- sernik wiedeński z polewą czekoladową
- miodownik

Napoje:

- kawa z ekspresu, cztery rodzaje herbat, soki, woda z cytryną i limonką bez limitu.
- kieliszek szampana o północy

Dla Par w cenie, do wyboru butelka wina 0,7 l lub wódki 0,5 l

Alkohol wysokoprocentowy oraz wino przynosicie Państwo sami, bez ograniczeń, według własnych upodobań. Piwo dostępne tylko na barze.