



HOTEL
BARTIS

MENU NOCY

SYLWESTROWEJ

31.12.2022

Wieczór rozpoczniemy punktualnie o godzinie 20:00, serwowaną na półmiskach kolacją, a w niej:

KOLACJA GŁÓWNA serwowana w wazach i na półmiskach

- ✓ Krem dyniowy z chipsem cytrusowym
- ✓ Flaczki wieprzowe
- ✓ Nóżka kaczki z gruszką duszoną w czerwonym winie
- ✓ Filet z sandacza zapiekany z porami i serem
- ✓ Sakiewka wieprzowa z grzybami na runie leśnym
- ✓ Dodatki: ziemniaki opiekane, na ciepło: buraczki, marchewka z zielonym groszkiem

ZIMNE PRZEKĄSKI & SAŁATKI

- ✓ Półmisek swojskich mięs pieczonych
- ✓ Owoce morza w cieście
- ✓ Jaja faszerowane
- ✓ Befszyk tatarski
- ✓ Dorsz w zalewie pomidorowo-miodowej z rozmarynem
- ✓ Carpaccio wołowe z kaparami
- ✓ Carpaccio z łososia z dipem ziołowym
- ✓ Tymbaliki drobiowe
- ✓ Galantyny wieprzowe
- ✓ Pstrąg faszerowany w płatkach migdałowych
- ✓ Tatar ze śledzia na ostro z marynowanymi papryczkami jalapeño
- ✓ Brokułowa z chipsem jarmużowym i sosem czosnkowym
- ✓ Waldorf z selerem naciowym, jabłkiem, orzechami i serem pleśniowym (wege)

POZOSTAŁE DANIA NA GORĄCO SERWOWANE W TRAKCIE WIECZORU

serwowane na półmiskach

- ✓ Krewetki z ryżem curry
- ✓ Roladka drobiowa z suszonymi pomidorami, mozzarellą i ziołami serwowana z cukinią w tempurze
- ✓ Tradycyjne zrazy wieprzowy z sosem borowikowym i kluskami śląskimi
- ✓ Calzone w towarzystwie kremu z pieczonych buraków z nutą pomarańczy
- ✓ Boeuf Stroganow

SWOJSKI KREDENS

- ✓ Wędzone mięsa:
szynka, bekon, polędwica, kietbasy
- ✓ Ryby wędzone
- ✓ Deska serów
- ✓ Marynaty
- ✓ Smalczyk z dodatkami
- ✓ Pieczywo

NA CIEPŁO:

- ✓ Golonka pieczona na kapuście
- ✓ Mix swojskich pierogów z okrasą

BUFET SŁODKO-KAWOWY

- ✓ Kawa, herbata
- ✓ Ciasta:
sernik cytrynowy
raffaello
sernik chatwowy
snickers
szarlotka
rurki z kremem
- ✓ Owoce
- ✓ Monoporcje deserowe

Więcej informacji: WWW.HOTELBARTIS.PL/SYLWESTER