

SYLWESTROWE MENU SERWOWANE

zawiera:

—

NEW YEAR'S EVE SERVED MENU

includes:

Przystawka

Terina przepiórcza ze smardzami / galaretka z granata / kompresowane jabłko / marynowane buraki / ciastko gryczane

Zupa

Bisque z homara i krewetek / diablotka z łososiem

Danie główne

Polędwica z jelenia / mus z czerwonej kapusty / gratin ziemniaczane / pesto jarmużowe / bocznik stepowy / sos porto

Deser

Grand "Marczello" / wiśnie / wanilia

Appetizer

Quail terina with morels / pomegranate jelly / compressed apple / pickled beetroot / buckwheat cookie

Soup

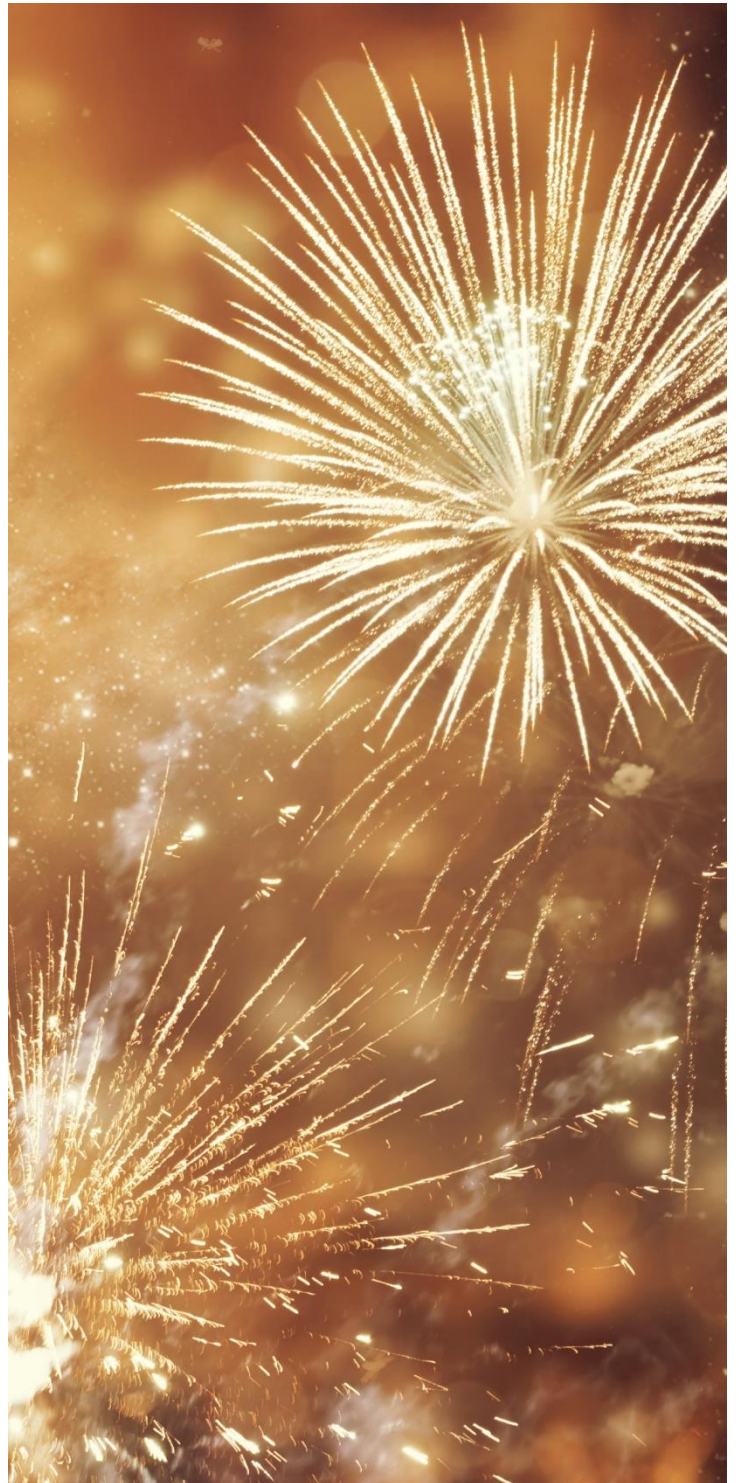
Lobster and shrimp bisque / puff pastry stick with salmon

Main course

Deer sirloin / red cabbage mousse / potato gratin / kale pesto / steppe oyster mushroom / porto sauce

Dessert

Grand "Marczello" / cherries / vanilla



SYLWESTRÓWE MENU BUFETOWE

zawiera:

NEW YEAR'S EVE BUFFET MENU

includes:

Bufet zimny

- Wędzony halibut z konfiturą z jabłek i pomidorów
- Matias na sałatce ziemniaczanej z marynowaną cebulką
- Krewetki na salsie mango i chilli z musem dyniowym
- Tatar wołowy z marynowanymi borowikami i majonezem truflowym
- Plastry wędzonej kaczki na sałatce z pomarańczami
- Sałatka z czarnej soczewicy i pieczonych warzyw
- Sałaty z panierowanym tofu i grillowaną cukinią
- Wędliny i sery regionalne z marynatami i konfiturami

Bufet gorący

- Krem z kiszonych buraków z grzankami ziołowymi
- Consommé z gęsi z żołądkami gęsimi, warzywami i makaronem
- Filet z sandacza w sosie szafranowym z białym winem i porami
- Troć fiordowa na sosie szpinakowym z pomidorami suszonymi
- Kurczak zagrodowy w sosie kurkowym z tymiankiem
- Wołowina duszona z warzywami w sosie ostrygowym z kaparami
- Pulpeciki z fasoli w sosie pomidorowym z kukurydzą
- Ziemniaki opiekane z wędzoną papryką i ziołami
- Dziki ryż z warzywami i pestkami dyni
- Warzywa pieczone w emulsji tymiankowej

Bufet słodki

- Sernik z miodem i cynamonem
- Makowiec z jabłkami
- Mus czekoladowy z miętą
- Krem Brûlé z malinami
- Sałatka z ananasa z granatem i bazylią

Cold buffet

- Smoked halibut with apple and tomato jam
- Matias on potato salad with pickled onion
- Shrimps on mango and chilli salsa with pumpkin mousse
- Beef tartare with marinated porcini mushrooms and truffle mayonnaise
- Slices of smoked duck on a salad with oranges
- Black lentil and roasted vegetable salad
- Salads with breaded tofu and grilled zucchini
- Meats and regional cheeses with pickles and preserves

Hot buffet

- Pickled beetroot cream with herb croutons
- Goose consommé with goose gizzards, vegetables and pasta
- Zander fillet with saffron sauce with white wine and leeks
- Fjord trout with spinach sauce with dried tomatoes
- Farm chicken in chanterelle sauce with thyme
- Beef stewed with vegetables with oyster sauce with capers
- Bean meatballs in tomato sauce with corn
- Roasted potatoes with smoked paprika and herbs
- Wild rice with vegetables and pumpkin seeds
- Vegetables baked in a thyme emulsion

Dessert buffet

- Honey and cinnamon cheesecake
- Poppyseed cake with apple
- Chocolate mousse with mint
- Brûlé cream with raspberries
- Pineapple salad with pomegranate and basil

POWSTAŃCÓW WARSZAWY 12/14 – 81-718 SOPOT – POLSKA

TEL. +48 58 520 60 00 – HOTEL.GRAND@SOFITEL.COM

WWW.SOFITELGRANDSOPOT.COM

