

Masuria

HOTEL & SPA

Menu Pakiet Sylwester 31.12.10-02.01.11

Bal u Drakuli – 31.12.2010

Przystawka

„Transylwański Arystokrata”

Vol Au Vent podany na ciepło
wypełniony kurkami, parmezanem i parmeńską szynką

Zupa

„Krew dla Draculi”

Krem z avocado z dodatkiem wędzonego pstrąga i czerwonej fasoli

Danie główne

„Upiór w operze ”

Sakiewki z polędwicy wołowej faszerowane suszonymi pomidorami i kozim serem ułożone na puree z zielonym groszkiem
w sosie porto

Deser

„Zabójcza czekolada”

Mus z belgijskiej czekolady z dodatkiem miętowej pianki i karmelowej pałeczki

Buffet zimny

Sałatka z czerwonej fasoli, pieczonego kurczaka i mango

Sałatka z sera, ananasa i kukurydzy

Patera wędlin

Wędzony comber z jelenia

Terrina z sandacza w glonach nori

Jesiotr podany w całości z drobnymi langustynkami

Kaczka faszerowana bakaliami

Pieczony schab z winogronami w galarecie

Boczek wędzony ze śliwką

Matiasy w trzech smakach: pesto, tajski i korzenny

Pikle i marynaty; pomidory suszone, oliwki marynowane, kapary, korniszony, grzybki

Paluszki grisini z szynką parmeńską

Bukiet sałat sezonowych i kiełek z prażonymi pestkami dyni

Sosy zimne: salsa paprykowa, chrzanowy, sos vierge

Buffet ciepły

Karmazyn duszony w sosie primavera

Przeżebki w szafranie z ziemniaczanymi gnocci

Francuski Coq Au vin

Ossobuco duszone w pomidorach

Schab zapiekany w sosie gorgonzola z orzechami nerkowca

Truflowe szparagi z klarowanym masłem

Młoda marchewka karmelizowana z kardamonem

Masuria

HOTEL & SPA

Buffet słodki

Wybór ciast – 6 rodzajów

Kosz owoców

Kawa, herbata, woda, soki

Danie gorące II

Płonące jagnię

Danie gorące III

Piracka zupa z sarny, z cukinią i pomidorami

Ragout baranie w sosie porto z pieczonymi kasztanami i ciepłą bagietką

Open bar:

Wódka Wyborowa, wódka Viaguara, Wino b/c, Martini Bianco, Gin Gordon's,
Whisky Johnny Walker Red, Rum Bacardi, piwo, napoje gazowane z serii Pepsi.

Noworoczne śniadanie 1.01.2011

Przystawki zimne:

Mini szaszłyk z niebieskiego sera, szynki

Pieczone zapiekanki jajeczne z chrupiącym boczkiem

Twarożki na różne sposoby

Tradycyjne noworoczne sałatki (jarzynowa, ziemniaczana)

Quiche z brokułami

Tymbaliki drobiowe faszerowane warzywami

Kulki ze szczupaka przekładane majonezem

Talerz wędzonych ryb z dodatkiem cytryny

Deska wędlin wędzonych w hotelu

Lustro serów z krakersami i winogronem

Świeże ogórki i pomidory

Zupy:

Delikatny bulion drobiowy z drobinkami warzyw

Warمیński żur z białą kiełbasą

Dania ciepłe:

Kopytka szpinakowe w serowym sosie

Parówki cielęce na ciepło

Boczek na toście

Tortilla z warzywami z pikantnym sosem

Naleśniki na słodko z owocami

Szynka wędzona podana z goździkami

Pieczarki smażone z odrobiną cebuli

Jajka gotowane na słonym piasku

Jajecznicza na różne sposoby

Masuria

HOTEL & SPA

Deser:

Ciasto Drożdżowe, Makowiec, Stefanka, Babka czekoladowa
Wybór ciepłych ciasteczek koktajlowych
Kosz owoców
Kawa, herbata, woda, soki

Obiadokolacja - Regionalne smaki Mazur

1.01.2011

Przystawki zimne:

Lustro wiejski mięs, wędzonych domowymi sposobami
Sałaty zielone z warzywami i kozim serem
Chrupiąca zielenina z „przypalonym” kurczakiem
Tatar z węgorka na cebulowej marynacie
Ciepłe bagietki z czosnkowym masłem
Gęś nadziewana leśnymi grzybami
Sery wędzone na trzy sposoby

Zupy:

Zupa jajeczna ze szczawiem polnym
Kapuśniak z ziemniakami i koperkiem

Dania ciepłe:

Comber jagnięcy marynowany w lubczyku z sosem z kolorowego pieprzu
Golonki pieczone w sianokosach (w trawie żubrowej)
Kaczka z jabłkiem i majerankiem po warmińsku
Sandacz smażony w borowikach i tymianku
Dzyndzałki faszerowane grzybami
Staro-warmińskie golce z twarogu i skwarek
Babka ziemniaczana z wędzonym boczkiem
Ziemniaki pieczone w folii z kwaśną śmietaną i szczypiorkiem
Zasmażana z dziczyzną modra kapusta

Deser:

Babki pieczone w naszym hotelu
Rolada czekoladowa
Makowce i jableczniki
Kosz owoców
Kawa, herbata, woda, soki