

Sylwester 2022/23 w hotelu Amber – kulinarna podróż

MENU

Ciepły bufet:

- Węgierska pikantna zupa gulaszowa na wołowinie (Węgry)
- Pesto ala genovese z makaronem trofie liguri (Włochy)
 - Tortellini z masłem truflowym i chorizo (Włochy)
 - Bufet pizzy (Włochy)
 - Paella z owocami morza (Hiszpania)
- Tonkatsu – wieprzowina w panierce panko (Japonia)
 - Dorada z masłem i kaparami (Hiszpania)
 - Saltimbocca alla Romana (Włochy)
 - Patatas bravas (Hiszpania)
- Bombas de la Barceloneta (Katalonia)
 - Leczo warzywne (Węgry)
- Naleśniki na ostro z mięsem i warzywami (Węgry)
 - Zrazy wołowe (Polska)
 - Kasza pęczak (Polska)

Bufet zimnych zakąsek:

- Sushi, wybór (Japonia)
- Gaspacho (hiszpania)
- Vitello Tonnato, cielęcina w sosie z tuńczyka (Włochy)
 - Schab po warszawsku z sosem chrzanowym
 - Deska wędlin (Hiszpania)
- Krewetki z grilla z salsą z mango podane na rukoli (Hiszpania)
 - Deska serów (Włochy, Francja)
 - Kalmary faszerowane (Hiszpania)
- Jamon Iberico – szynka długo dojrzewająca (Hiszpania)
- Ryba w tempurze z warzywami orientalnymi (Japonia)
- Bukiet sałat z kalmarami i owocowym vinegret (Hiszpania)
- Sałaty mieszne z szynką parmeńską i mini mozarellą (Włochy)
 - Pasztet z żurawiną (Polska)
 - Oliwki, tapasy (Hiszpania)

Słodki bufet:

- Tiramisu (Włochy)
- Panna cotta (Północne Włochy)
- Creme catalana (Katalonia)
- Tarta della nonna (Włochy)
- Wybór domowych ciast (Polska)

Po północy:

- Żurek (Polska)
- Töltött paprika faszerowana papryka z sosem pomidorowym (Węgry)