



VALAMAR  
HOTELS & RESORTS

## Dîner-Bufferet de Gala du Nouvel An 2013

Poulpe mariné avec citron frais et câpres  
Prosciutto dalmate aux olives  
Aubergines, courgettes, poivrons et champignons marinés  
Rôti de bœuf froid à la sauce rémoulade  
Petites boules de mozzarella avec tomate cerise et basilic frais  
Assortiment de poissons fumés (thon, saumon, espadon)  
Poitrine de dinde marinée à l'orange  
Thon savoureux et pâté d'anchois avec câpres  
Salade méditerranéenne  
Salade de pommes de terre avec oignon et saucisse  
Ricotta et quiche aux champignons avec truffe  
Sélection de salades de saison fraîches  
\*\*\*  
Soupe de crevettes au cognac et à la crème  
Double consommé avec pâtes maison  
\*\*\*  
Risotto à l'encre de seiche  
Raviolis au fromage avec asperges vertes et crevettes  
Strukli (pâtisserie fourrée au fromage)  
Mérrou rouge et bar avec olives et pesto de tomates séchées  
Crevettes méditerranéennes avec raisin sur fenouil  
Gigot d'agneau sur confit d'oignons avec sauce Prosek  
Paštica (viande de bœuf braisé) avec sauce aux prunes séchées  
Bœuf Wellington coupé à la demande  
Cuisses de poulet marinées et petit pain  
\*\*\*  
Brocolis et choux-fleurs frais avec pignons grillés  
Carottes au beurre et persil  
Ratatouille  
Frites avec romarin frais  
Riz bouilli avec citron local  
Pommes de terre et bettes à la dalmate  
\*\*\*  
Sélection de pâtisseries et gâteaux maison  
Sélection de fruits frais  
Sélection de savoureux fromages croates avec noix et fruits secs  
\*\*\*  
00h – Toast pour le nouvel an avec mousseux  
\*\*\*  
02h – Soupe de goulash avec petits pains frais

Prix : 90 € par personne