



VALAMAR
HOTELS & RESORTS

Cena di Capodanno a buffet 2013

Polpo marinato con limone fresco e capperi
Prosciutto dalmata con olive
Melanzane, zucchine, peperoni e funghi marinati
Roastbeef freddo in salsa remoulade
Mozzarelline con pomodorini e basilico fresco
Assortimento di pesce affumicato (tonno, salmone, pesce spada)
Petto di tacchino marinato con arance
Delicato pâté di tonno e acciughe con capperi
Insalata mediterranea
Insalata di patate con cipolle e salsiccia
Quiche di ricotta e funghi con tartufi
Assortimento di insalate fresche di stagione

Zuppa di gamberetti con salsa di crema al cognac
Doppio consommé con pasta fresca

Risotto al nero di seppia
Ravioli al formaggio con asparagi verdi e gamberi
Štrukli al forno (pasta con ripieno di formaggio)
Cernia rossa e branzino con pesto di olive e pomodori secchi
Gamberetti mediterranei con uva serviti su foglie di finocchio
Coscia di agnello su confit di cipolle con salsa Prosek
Brasato Pašticada con salsa di prugne
Filetto di manzo alla Wellington preparato davanti ai clienti
Coscia di pollo marinata

Broccoli e cavolfiori freschi con pinoli tostati
Carote al burro con prezzemolo
Ratatouille
Patate fritte con rosmarino fresco
Riso bollito con salsa di limoni prodotti localmente
Patate e bietole preparate nello stile dalmata

Assortimento di dolci e pasticcini fatti a mano
Frutta fresca assortita
Assortimento dei migliori formaggi croati con noci e frutta secca

24:00 – Brindisi al Nuovo Anno con spumante

02:00 – Goulash con panini appena sfornati

Prezzo: 90,00 a persona