



VALAMAR
HOTELS & RESORTS

Novoroční gala večeře formou bufetu 2014

DRINK NA UVÍTANOU

Výběr místních alkoholických a nealkoholických nápojů s malým slaným pohoštěním

STUDENÉ PŘEDKRMY/SALÁTY

Studený talíř „Tirena“ (uzená šunka, sušený vepřový krk, „kulen“)

Výběr sýrů

Marinované ančovičkové filety a langusta s rukolovým salátem a omáčkou z pesta ze sušených rajčat

Studený losos pokapaný bílým vínem

Salát z červené řepy a sýru feta

Středomořský bramborový salát s medem a piniovými oříšky

Vejca Casino na francouzském salátu

Výběr čerstvých salátů (salát, rajčata, okurka, mrkev, zelí,...)

POLÉVKY

Hovězí consomé s domácími nudlemi

Krémová polévka s krevetami

TEPLÉ PŘEDKRMY

Telecí rizoto

Rizoto/těstoviny s bílými krevetami

HLAVNÍ CHODY

Pečená kachna s pomerančovou omáčkou

Telecí medailonky s houbovou omáčkou

Pečená jehněčí nožka s aromatickými bylinkami

Grilovaný fileť z mořského vlka

PŘÍLOHY

Pečené poloviny brambor

Krokety

Gratinovaný květák

Gratinované brambory

Baby karotka

Restované houby à la chef

Mangold po dalmátsku

Výběr grilované zeleniny

PESTRÁ PALETA CHUTNÝCH NOVOROČNÍCH ZÁKUSKŮ

ČERSTVÉ OVOCE

NOVOROČNÍ PŘÍPITEK SKLENIČKOU ŠUMIVÉHO VÍNA

VINNÝ GULÁŠ A ČOČKOVÁ POLÉVKA (PO PŮLNOCI)

Cena: 60,00 eura osobu