



Bal Sylwestrowy
z francuskim akcentem

- Sylwestrowe menu
- Live Cooking
- Oprawa muzyczna: Shadow
(zespół 6-osobowy)
- Pokój 2-osobowy ze śniadaniem
w specjalnej cenie 220 pln/doba



+48 56 66 94 800



marketing@hotelfilmar.pl



www.hotelfilmar.pl



ATMOSFERĘ ŚWIĄT BOŻEGO NARODZENIA WYCZARUJE SMAK
NASZYCH POTRAW! BEZ WYSILKU I STRATY CZASU - SKORZYSTAJ
Z OFERTY GOTOWYCH DAŃ ŚWIĄTECZNYCH, JAK I SŁYNNYCH
"FILMAROWYCH" SPECJAŁÓW NASZEJ KUCHNI.

INFORMACJE TEL: 56 66 94 973

ZAMÓWIENIA MOŻNA SKŁADAĆ DO 21.12.2017r.

Menu Sylwestrowe

Przystawka

- Fole gras z gęsi z pianką żurawinową, zagielkiem z pszennego pieczywa i listkami musztardowca

Zupa

- Krem z trzech rodzajów cebuli z chrupiącą bagietką zapiekaną z parmezanem i dojrzewającą szynką

Danie główne

- Choucroute garnie, czyli kaczce udka confit na salsie z czerwonej kiszzonej kapusty, ananasa, antonówki oraz ziemniakiem duchesse

Deser

- Joconde cake, czyli deser ukryty w biszkopcie ze wzorem

Bufet zimny

- Bruschetta z branaą z dorsza
- Quiche aux épinards (mini tarta ze szpinakiem i odrobiną cebuli)
- Crostini z serem brie i miechunką
- Kieszonki z ciasta francuskiego z fetą, oliwkami oraz suszonym pomidorem
- Pasztet Strasburski z gęsich wątróbek
- Karczochy marynowane w towarzystwie oliwek mamucich
- Mini bruschetty ze szparagami otulonymi bekonem
- Żebie udka podane z dipami na zimno
- Ślimaki zapiekane z masłem ziołowym
- Papryki faszerowane fetą w towarzystwie marynowanych bakłażanów
- Rillettes z kaczki na tartince z puree z żurawiny
- Podsuszane kielbasy z rejonów Normandii
- Piersi z kaczki na malinowym coulis
- Sery z rejonów lazurowego wybrzeża: brie, roquefort, normandzki
- Paluchy chlebowe z pesto
- Oliwy, smakowe masła

Bufet sałatkowy

- Sałatka nicejska z warzywami
- Sałatka z kozim serem i ciemną tartinką
- Sałatka z kaczką, gruszką i buraczkami

Bufet gorący

- Fasola z Tuluzy (z kurczakiem)
- Quiche lorraine czyli placek lotaryński
- Boeuf Bourguignon (wołowina po burgundzku)
- Ratatouille z warzyw ze świeżą bazylią
- Dorsz w sosie bordelaise
- Polędwiczka wieprzowa w sosie śmietanowym z warzywami

Live cooking

- Ostrygi - pokaz otwierania i sposoby podawania na zimno
- Naleśniki crêpes Suzette oraz crêpes au chocolat na słdko

Bufet deserowy

- Pianka czekoladowa z flambrowaną gruszką w shocie
- Jaglany Crème brûlée
- Panna cotta
- Pistacjowe macarons
- Croissanty różne smaki
- Profiterole z mussem waniliowym z czekoladą

Wódka 0,5 l / para w cenie balu