

NEW YEAR'S EVE 2016

FOLK & FUN

SYLWESTER 2016

Surf & Turf
Buffet

POWITAJ NOWY ROK W FOLKOWYM STYLU
ROZKOSZUJ SIĘ SMAKIEM WYŚMIENITYCH DAŃ KUCHNI REGIONALNEJ
NIELIMITOWANA KONSUMPCJA & MUZYKA DJ-A

WELCOME NEW YEAR IN STUNNING FOLK STYLE
ENJOY THE BEST DISHES OF POLISH REGIONAL CUISINE
ALL-YOU-CAN-EAT BUFFET & DJ'S MUSIK

CENA / PRICE **450** PLN / OS / PERSON



REZERWACJA / BOOK NOW

E-mail: sylwester.krakow@radissonblu.com, Tel: +48 12 618 88 88

Radisson Blu Hotel, Kraków
ul Straszewskiego 17, 31-101 Kraków

MENU

PRZEKĄSKI ZIMNE

Pierś z kaczki staropolskiej sous vide, kruszonka z piernika, marmolada z pomarańczy i chili
Paszтет z dzika i perliczki, konfitura ze śliwek
Studzienina z nóżek wieprzowych, piklowane grzyby leśne, mix warzyw
Filety ze śledzi bałtyckich w wiejskiej śmietanie, piklowana czerwona cebula, galaretka z ogórków
Selekcja ryb z własnej wędzarni: jesiotr, turbot, sum bałtycki, pstrąg ojcowski, troć wędrowna
Płyta tradycyjnych wędlin:
kielbasa lisiecka, kielbasa z dzika z rozmarynem, wędzona w całości noga wieprzowa, kabanosy, pierś z indyka sous vide, kindziuk

PRZEKĄSKI GORĄCE

Delikatnie opiekane ręcznie robione pierogi z kaczką i bocznikiem
Delikatnie opiekane ręcznie robione pierogi z kaszanką, jabłkiem, tymiankiem i cebulką
Mini placki ziemniaczane podane z domowej roboty wędzonym łososiem
Mini rogaliki z kapustą kiszoną, grzybami i wędzoną papryką

SAŁATKI

Mix zielonych sałat z dodatkami
Selekcja domowej roboty smakowych oliw i octów
Sałatka z pieczonych buraczków, młodego koziego sera, granatu i prażonych migdałów
Sałatka jarzynowa z mięsem z kraba i jajkami przepiórczymi
Sałatka podhalańska z żurawinowym winegrette i oscypkiem

ZUPY

Zupa grzybowa z domowymi kluseczkami
Krem z dyni z mięsem gęsi i wędzonym boczkiem

DANIA GŁÓWNE

Powoli duszona wołowina w naturalnym sosie z dodatkiem pieczonych warzyw i sosu chrzanowego
Pieczeń cielęca w sosie naturalnym
Ossobuco z jelenia duszone w jarzynach i czerwonym winie
Pieczona polędwiczka wieprzowa w szynce dojrzewającej, marynowana w niedźwiedzim czosnku

STACJA Z MIĘSEM DO KROJENIA

Pieczona żeberka wieprzowe marynowane w miodzie pitnym
Pieczona gęś nadziewana jabłkami z majerankiem
Kulebiak z halibutem, porem i borowikami

DODATKI

Opiekane kopytka
Piezione ziemniaki z tymiankiem i czosnkiem
Piezione warzywa korzenne z tymiankiem czosnkiem i miodem
Fasolka szparagowa i młoda marchewka gotowana na parze
Duszona czerwona kapusta z żurawiną

DESERY

Sernik z galaretką z marakui
Szarlotka z szarą renetą
Ciasto czekoladowe z wiśniami
Mini tarta z owocami
Mini tarta z masą kajmakową
Mini beza z musem z owoców leśnych

NAPOJE

Wino domowe białe i czerwone
Piwo
Lampka wina musującego o północy
Woda mineralna, kawa, herbata

Bufet oraz napoje będą oferowane od godziny 19:30 do 1:00.

REZERWACJA / BOOK NOW

E-mail: sylwester.krakow@radissonblu.com, Tel: +48 12 618 88 88

Radisson Blu Hotel, Kraków
ul Straszewskiego 17, 31-101 Kraków

MENU

COLD APPETIZERS

Sous vide duck breast, gingerbread crumble and orange marmalade with chili
Wild boar and guinea fowl pate served with plum chutney
Pork rilletes with pickled mushrooms and vegetables
Baltic herring with sour cream, pickled red onions, and pickled cucumbers jelly
Selection of Polish homemade smoked fish: sturgeon, turbot, catfish, trout from Ojcow, steelhead trout
Selection of traditional regional sausages: Lisiecka sausage, wild boar sausage with rosemary, whole smoked pork leg, kabanos, sous vide turkey breast, kindziuk

HOT APPETIZERS

Pan fry handmade dumplings with duck and oyster mushroom
Pan fry handmade dumplings with black pudding, apple, thyme and onions
Mini potato pancakes served with homemade smoked salmon
Mini croissants with sauerkraut, mushrooms and smoked paprika

SALADS

Mix green salad with condiments
Selection of homemade floored olive oil and vinegar
Roasted beetroot salad with young goat cheese, pomegranate and roasted almonds
Vegetable salad with crab meat and quill eggs
Podhale style salad with cranberry vinaigrette and sheep cheese

SOUPS

Forest mushroom soup with homemade noodles
Cream of pumpkin with goose and smoked bacon

MAIN DISHES

Slow braised beef with natural sauce, roasted vegetables and horseradish sauce
Roast veal with natural gravy
Braised deer ossobuco with vegetables and red wine
Roast pork tenderloin wrapped with maturing ham marinated with bear garlic and lavage

CARVING STATION

Roast pork ribs marinated in honey liquor
Roasted goose stuffed with apples and marjoram
Halibut koulibiak with leeks and mushrooms

CONDIMENTS

Polish gnocchi
Roast potatoes with thyme and garlic
Roasted winter root vegetables with garlic, thyme, honey
Steamed green beans, baby carrot
Braised red cabbage with cranberries

DESSERTS

Cheesecake with passion fruit jelly
Apple pie
Chocolate cake with cherries
Min fruit tart
Mini chocolate tart
Mini meringue with forest fruits mousse

BEVERAGES

House wine - white and red
Beer
Glass of sparkling wine at midnight
Mineral water, coffee, tea

Buffet and drinks will be offered from 7:30 am until 1:00 am.

REZERWACJA / BOOK NOW

E-mail: sylwester.krakow@radissonblu.com, Tel: +48 12 618 88 88
Radisson Blu Hotel, Kraków
ul Straszewskiego 17, 31-101 Kraków