



470

PLN

OD OSOBY

Królewski Sylwester 2017

Powitaj Nowy Rok niczym
król i królowa w hotelu
Mercure Kraków Stare Miasto!

Rezerwuj, nim będzie za późno!

»» **GWARANTUJEMY:**

- › napoje powitalne,
- › 3-daniową królewską kolację wraz z winem serwowanym do każdego z dań,
- › prawdziwie królewski bufet dostępny przez całą noc,
- › królewski bar z szerokim wyborem imprezowych napojów oraz kawy i herbaty,
- › doskonałą muzykę „pod nogę”, aby tańce trwały do białego rana,
- › szansę na zwycięstwo w konkursie na króla i królową balu,
- › profesjonalną obsługę fotograficzną, aby uwiecznić tę wyjątkową noc,
- › świetną obsługę, którą w serwisie TripAdvisor doceniło już ponad pół tysiąca gości.

»» **REZERWACJA:**

- › Tel.: +48 12 225 11 11
- › E-mail: H9627-FB@accor.com

Królewski Sylwester 2017

UROCZYSTA KOLACJA

KRÓLEWSKIE POWITANIE

- › Łosoś w stylu gravad lax serwowany na carpaccio z pieczonych buraków z szafranowym ailloli

DWORSKA UCZTA

- › Wolnogotowana polędwiczka jagnięca serwowana z pietruszkowym purée i piklowanym jabłkiem z sosem tymiankowym

SZLACHECKA OSŁODA

- › Sernik brûlée podany z purée malinowym i migdałową kruszonką

WINA

- › Białe – Quinta da Alorna Branco, Portugalia
- › Czerwone – Quinta da Alorna Tinto, Portugalia

KRÓLEWSKI BUFET

WYSZUKANY WYBÓR SAŁAT

- › Sałatka caprese – włoska mozzarella i soczyste pomidory skropione sosem balsamico
- › Sałatka z kurczakiem – liście sałaty rzymskiej, delikatna pierś kurczaka, pomidorki koktajlowe skropione sosem sardelowym
- › Sałatka z wędzonym tofu i kiełkami fasoli mung
- › Sałatka z serem feta – mieszanka sałat, chrupiące warzywa, panierowany ser feta, malinowy sos vinaigrette

WYKWINTNE MAŁE CO NIECO

- › Opiekany ser kozi na śliwkowej konfiturze z płatkami chabrów
- › Krewetki marynowane w chili na pomidorkach concasse
- › Płatki śledzia podane na musie chrzanowym z piklowaną czerwoną cebulą i kompresowanym ogórkiem
- › Kąski kurczaka w panko ze słodkim sosem chili
- › Wolnogotowany rostbef serwowany na delikatnym warzywnym sosie gribiche

UCIECHY STOŁU

- › Filet z sandacza podany na warzywach w delikatnym sosie szafranowym z dodatkiem muli
- › Medaliony z polędwiczki wieprzowej podane na sosie z sera pleśniowego z dodatkiem szynki parmeńskiej
- › Udko kaczki confit podane na czerwonej kapuście ze śliwkami marynowanymi w trawie żubrowej
- › Ziemniaki pieczone z rozmarynem i kasztanami
- › Makaron penne z krewetkami i warzywami na ostro
- › Ryż z cebulą smażoną na maśle
- › Warzywa gotowane z masłem ziołowym
- › Warzywny ratatouille

STACJE TEMATYCZNE ANIMOWANE PRZEZ NADWORNÝCH KUCHARZY

REGIONALNE SPECJAŁY

- › Szynka krojona, oliwki, sery, konfitury owocowe

SKRAWEK NOWOCZESNOŚCI

- › Szampańska granita
- › Bezy smakowe
- › Chipsy bazyliowe

SŁODKA SIELANKA

- › Fontanna czekoladowa
- › Krojone owoce
- › Jabłecznik z bezą włoską
- › Mus z białej czekolady z owocami leśnymi
- › Szampański mus truskawkowy
- › Tort

TRUNKI

- › Wino, piwo, wódka, soki, napoje gazowane, kawa, herbata

