

Już od

459 PLN/os


LORD
HOTEL ★★★★★



Bal Sylwestrowy Po Drugiej Stronie Lustra

PRZENIEŚ SIĘ Z NAMI DO KRAINY CZARÓW

SKORZYSTAJ Z OFERTY FIRST MINUTE:

Cena promocyjna przy zakupie
do dnia 30.11.2018:

459 PLN/os.

Cena zaproszeń poza promocją:

540 PLN/os.

Dodatkowo nocleg w pokoju 2-os.
już od **249 PLN**

Dla rezerwacji powyżej 10 os. ceny
zaproszeń jak dla stałych Gości!

Bal sylwestrowy w układzie bankietowym,
istnieje możliwość rezerwacji stolika na
wyłącznie, miejsca przyznawane
w zależności od ich dostępności
w poszczególnych salach.

Oferta nie łączy się z innymi promocjami,
przeznaczona jest dla Gości
indywidualnych.

Podane ceny zawierają podatek VAT.

Hotel zastrzega sobie prawo do
wprowadzenia zmian w zależności
od ilości gości sylwestrowych.

Nieskorzystanie z jakiegokolwiek atrakcji
pakietu nie upoważnia
do zwrotu kosztów lub wymiany
na inne świadczenie hotelowe.

Przenieś się do magicznego świata Alicji w Krainie Czarów!

Spędź Sylwestra w krainie pełnej sekretów, luster oraz magii w czystej postaci!

Kolorowe drinki w mini buteleczkach już od wejścia przygotowują Cię na tę niezwykłą podróż. Skusisz się i wypijesz, żeby poznać co znajduje się po drugiej stronie lustra?

ATRAKCJE BALU SYLWESTROWEGO:

- Aperitif Toast
- Doskonała zabawa w klimacie „Alicji w Krainie Czarów” na kilku roztańczonych parkietach
- Muzyka na żywo
- Wieczór magii z iluzjonistą
- Akcesoria, które sprawią, że poczujecie się jak w filmie „Alicja w Krainie Czarów”
- Wykwintne smaki dań serwowanych, bogatych bufetów zimnych i gorących oraz uczta podniebienia w stacjach live cooking
- Nielimitowany open bar
- Konkursy z atrakcyjnymi nagrodami!
- Uroczyste powitanie Nowego Roku

Zaproszenia:

+48 22 574 20 10 | Sylwester@HotelLord.pl



www.HotelLord.pl

|

Al. Krakowska 218, 02-219 Warszawa

menu sylwestrowe

PRZYSTAWKA SERWOWANA

Plastry polędwicy wołowej marynowanej w sosie sojowym i miodzie gryczanym z papryczką chili i świeżą kolendrą, wędzone w trawie żubrowej podane z piklowanymi warzywami i sosem chimichurri

DANIE GŁÓWNE

Pierś z kaczki Barberry marynowana w burbonie, czerwonych pomarańczach i palonym jałowcu podana na purée z fioletowych ziemniaków z karmelizowaną salsefią, chrupiącą posypką kasztanowo - orzechową, jabłkiem i sosem z cydru i brzoszyny

DESER

Parfait czekoladowy z gorzką pomarańczą aromatyzowaną chili z nadzieniem pralinkowym na musie z mango i owocu passiflory, garniowane wiśnią karmelizowaną w czerwonym winie i anyżu

BUFETY SZWEDZKIE

- | Ceviche z miecznika z kolendrą, suszoną limonką i papryką chili
- | Pierś z gęsi suszona w soli morskiej podana na plastrach topinamburu na sałacie z kopru włoskiego
- | Łosoś w pudrze z palonego pasternaka z parmezanem i marynowaną szalotką
- | Tatar z łosia Jurajskiego aromatyzowany musztardą pomarańczową i sosem z ogórka piklowanego
- | Tradycyjne mięsa pieczone aromatyzowane ziołami podane z chrzanem i ćwikłą
- | Pasztety z mieszanych mięs i dziczyzny podane z musem jabłkowym
- | Szparagi grillowane w szynce parmeńskiej z gorgonzolą w cieście francuskim z czarnuszką
- | Carpaccio z pieczonej cielęciny podana na musie z tuńczyka z oliwkami i roszką
- | Pieczona polędwiczka wieprzowa z musem z serka mascarpone z dodatkiem suszonego pomidora i pieprzu zielonego
- | Chrupiące tosty z figą, mascarpone, szynką parmeńską i pomidorami cherry
- | Krewetka tygrysa z tatarskim z mango, ogórka i mięty
- | Pieczony indyk w pomidorowej salsie z żubrówką i selerem naciowym
- | Serca karczochów faszerowane tuńczykiem podane na spodzie z natki pietruszki i kaparów
- | Rożki z tortilli faszerowane kurczakiem z salsą pomidorową na sałacie lodowej z sosem paprykowo - ziołowym
- | Półmiski ryb wędzonych z limonką i dresingiem miodowo-cytrynowym
- | Pieczony śledź na cebulowo - ogórkowej salsie na musie z pieczonej papryki
- | Rolada z kurczaka faszerowana żurawiną marynowaną w cherry w otoczeniu szpinaku „baby”
- | Deski serów gatunkowych podanych z winogronami i paluszkami grissini

Przygotuj się na wieczór pełen magii



menu sylwestrowe

SAŁATKI

- | Sałatka z makaronem soba, kurczakiem, orzechami w sosie teryaki i grzybkami chi mai
- | Sałatka z grillowaną ośmiornicą, pomidorem malinowym, ogórkiem i curry
- | Sałatka z wędzonego pstrąga na mixie sałat z gotowanym jajkiem przepiórczym i jogurtowym dresingiem
- | Sałatka z krewetek i pieczonego łososia podana na mixie sałat z avocado i pesto z natki pietruszki
- | Sałatka rzymska z kozim serem w towarzystwie ciemnych winogron i truskawek
- | Owoce morza podane na mixie kolorowych sałat z pomidorkami cherry, ananasem i świeżą bazylią
- | Orientalna sałatka z wołowiny marynowanej w miodzie i chili na sałacie rzymskiej z warzywami i prażonymi orzechami ziemnymi
- | Sałatka z cytrusów z wędzonym serem podana z avocado i figą, prażonymi orzechami i sosem ogrodowym
- | Bukiet kolorowych sałat z pomidorkami koktajlowymi i szalotką podany z marynowanym serem feta i owocami granatu
- | Papryczki Pimientos del Piquillo faszerowane kozim serem marynowane w oliwie z chili

DODATKOWO

Wybór pieczywa wypiekanego w hotelowej piekarni

STACJA SUSHI

- | Nigiri: Sake, Ebi, Tamago
- | Maki: łosoś, paluszki krabowe
- | Uramaki, California Roll, Hosomaki

LIVE COOKING

- | Krewetki smażone na maśle z dodatkiem sosu chili i aromatycznego czosnku
- | Pierś z kurczaka w stylu azjatyckim z kiełkami i mleczkiem kokosowym
- | Polędwica wołowa z warzywami, borowikami i karmelizowaną cebulką z dodatkiem czerwonego wina

BUFET GORAŃCY

- | Polędwiczki wieprzowe marynowane w winiaku z musztardą dijon, grzybami i natką pietruszki, zamknięte w chrupiącej skorupce
- | Pieczony sandacz z warzywami korzennymi podane na duszonym szpinaku „baby” z serem pleśniowym blue z sosem z zielonego pieprzu i płatkami soli himalajskiej
- | Wołowina orientalna marynowana w sosie sojowym i ostrygowym w aromacie imbiru i oleju sezamowego z prażonymi orzechami nerkowca
- | Pierś z kurczaka kukurydzianego marynowana w miodzie i ziołach podana na salsie z mango z dodatkiem chili, imbiru i białego słodkiego wina
- | Wybór warzyw grillowanych przekładanych serem Halloumi

BUFET SŁODKI

Tiramisu | Mus czekoladowy z wiśniami w wiśniówce | Musy owocowe | Kolorowe bezy | Tartaletki | Owoce filetowane | Sałatka owocowa | Mieszanka domowych wypieków | Fontanna czekoladowa | Kosze z owocami

