



HOTEL ★ ★ ★ ★
NADMORSKI

BUSINESS
POSITIVE

www.nadmorski.pl

DALEKOMORSKI SYLWESTER 2018



... czyli „ROZRYWKOWA I KULINARNA WYPRAWA PRZEZ MORZA I OCEANY DO MIEJSC PEŁNYCH SMAKU I PORUSZAJĄCEJ, TANECZNEJ MUZYKI DOBRZE ZNANEJ I LUBIANEJ”

Podczas **DALEKOMORSKIEGO SYLWESTRA:**

- DOPŁYNIEMY DO LAGUNY PRZYSMAKÓW NA WYŚMIENIĄ UCZTĘ KULINARNĄ INSPIROWANĄ POTRWAМИ Z NAJDALSZYCH ZAKĄTKÓW ŚWIATA,
- WPŁYNIEMY NA OCEAN MUZYCZNYCH SZLAGIERÓW GRANYCH PRZEZ DJ'A „POSEJDONA”,
- PRZEPLŹNIEMY MORZE EKSCYTUJĄCYCH KONKURSÓW Z NAGRODAMI,
- ZAWINIEMY DO PORTÓW Z OPEN BARAMI - BEZ LIMITU.



BILETY W DWÓCH WARIANTACH:

WYPRAWA MORSKA – 450,- PLN/os.

Bał Sylwestrowy z serwowaną kolacją, bufetami, open barami – bez limitu.

WYPRAWA OCEANICZNA – 620,- PLN/os.

Bał Sylwestrowy z serwowaną kolacją, bufetami, open barami – bez limitu. Pobyt z noclegiem w pokoju dwuosobowym, Noworoczny Brunch, miejsce postojowe.

PRZEWIDZIANE **ATRAKCYJNE ZNIŻKI** DLA PODRÓŻNIKÓW, KTÓRZY PRZEKONAJĄ PRZYJACIÓŁ I ZNAJOMYCH
- informacja w hotelowej recepcji.

Dalekomorski rejs rozpoczynamy o godzinie 20:00.

Mile widziane stroje wieczorowe.

WELCOME DRINK Perła Karaibów: Rum / sweet&sour / Cydr / mięta

MENU

PRZYSTAWKA

- Wędzona pierś z kaczki z imbirową glazurą, żurawinową galaretką z brandy i marynowanym jabłkiem

ZUPA

- Krem z pieczonej dyni z pomarańczami, palonym masłem i ravioli borowikowym

DANIE GŁÓWNE

- Łosoś w miodzie i musztardzie francuskiej na puree z pieczonego selera, kasztanów i chrzanu, cytrynowy bulgur z owocami morza i smażony groszek cukrowy

SŁODKA LAGUNA DESEROWA

- Różnorodne ciasta bankietowe
- Kolumbijski krem kawowy z pralinami
- Orzechowa panna cotta z malinami
- Kataloński pudding pomarańczowy z czekoladą, bezą i słonym karmelem

TOAST NOWOROCZNY HISZPAŃSKIE WINO MUSUJĄCE

OPEN BAR

NAPOJE ALKOHOLOWE

- **WÓDKA:** Polska wódka
- **BRANDY:** Francuskie Brandy
- **VERMOUTH/APERITIF:** Włoskie wermuty / Włoski aperitif
- **RUM:** Karaibskie Romy

NAPOJE GAZOWANE I SOKI

- Pepsi /7up /Schweppes/Woda gazowana

SPECJAŁY Z RÓŻNYCH KONTYNETÓW

BUFET ZIMNY

- Rostbef po angielsku z ogórkowym aioli
- Deska włoskich serów i wędlin
- Indyk faszerowany szpinakiem i mozzarellą
- Wędzona karkówka z grzybami i zielonym pieprzem
- Rolada cielęca z suszonymi pomidorami i oliwkami
- Sałatka z pikantną wołowiną, kiełkami, fasolką i orzechami
- Sałatka nicejska z grillowanym tuńczykiem
- Marokańska sałatka z pieczonym bakłażanem, granatem i miętą
- Wędzony na gorąco łosoś z jogurtem greckim, pumperniklem i rzodkiewką
- Sandacz w galarecie z duszonymi kurkami i krewetkami
- Matias z awokado, wasabi i glonami nori
- Meksykańska tortilla z papryką, pstrągim marynowanym i pomidorami
- Wybór sosów i dipów, ogórki konserwowe
- Marynowane grzybki, oliwki, cebulki
- Świeżo wypiekane bułki, bagietki i chleby
- Masło smakowe, oliwy smakowe

BUFET GORĄCY

- Orientalny rosół z grzybami mun, pak choy i makaronem ryżowym
- Dorsz atlantycki z zielonymi warzywami w sosie mango
- Halibut z salsą ogórkowo pomidorową
- Teksański mostek wołowy glazurowany sosem barbecue i whisky
- Grillowana polędwiczka po burgundzku z pieczoną marchewką
- Marynowany filet z kurczaka w sosie satay z limonkami i kolendrą
- Smażone ziemniaki z papryką, czosnkiem i rozmarynem
- Cukinia zapiekana z grzybami, porem i mozzarellą

- **GIN:** Brytyjski i amerykański Gin
- **WHISKY:** Wybór szkockiej whisky
- **PIWO:** Polskie piwo regionalne
- **WINO I CYDRY:** Włoskie wina / Polski Cydr

- Sok pomarańczowy/jabłkowy/porzeczkowy/grejpfrutowy

ZAPRASZAMY

Szczegółowe informacja i rezerwacja: