



HOTEL ★ ★ ★ ★
NADMORSKI

BUSINESS
POSITIVE

www.nadmorski.pl

NADMORSKI SYLWESTER 2024/2025



ZAPRASZAMY NA **BAL SYLWESTROWY**
W PIĘKNEJ, NADMORSKIEJ LOKALIZACJI Z:



kulinarną ucztą z potrawami z różnych zakątków świata
oraz kuchnią regionalną;



wspaniałą zabawą, tańcami i muzycznymi przebojami
granymi przez DJ'a;



open barem z różnymi alkoholami i autorskimi drinkami.



Szczegółowa informacja i rezerwacja:

HOTEL NADMORSKI, EJSMONDA 2 | T: +48 58 667 7777 | rezerwacja@nadmorski.pl | sylwester@nadmorski.pl



BILETY W DWÓCH OPCJACH:

Z NOCLEGIEM 1195,- zł/os.

Zabawa sylwestrowa z kolacją w formie bufetu oraz open barem – bez limitu.

Pobył z noclegiem w pokoju 2-osobowym.
Noworoczny Brunch. Miejsce postojowe*.

*na parkingu miejskim obok hotelu



BEZ NOCLEGU 845,- zł/os.

Zabawa sylwestrowa z kolacją w formie bufetu oraz open barem – bez limitu.

PRZYGOTOWALIŚMY **ATRAKCYJNE ZNIŻKI** DLA UCZESTNIKÓW,
KTÓRZY ZAPROSZĄ SWOICH PRZYJACIÓŁ I ZNAJOMYCH.

INFORMACJA W RECEPCJI.

Nadmorski Sylwester zaczynamy o godzinie 20:00 a kończymy o godzinie 4:00

Mile widziane stroje wieczorowe.

O północy "Noworoczny Toast".

MENU

BUFET ZIMNY

- Łosoś gravlax z rosti i kwaśną śmietaną
- Marynowane śledzie z musem jabłkowym z granatem i pumpnikiem
- Carpaccio wołowe z grzybami, aioli i musztardą francuską
- Tarteletki z gęsią wątróbką z brandy
- Deska śródziemnomorskich serów i wędlin
- Półmisek pieczonych mięs z zimnymi sosami: (indyk, karkówka, rolada ze schabu, rolada z kaczki, wędzona polędwiczka)
- Paszтет z dziczyzny z żurawiną i chrzanem
- Azjatycka sałatka z krewetkami, kalmarami, sezamem i słodko kwaśnymi piklami
- Sałatka z owczego sera, grillowanych karczochów, pomidorów koktajlowych, cukinii i kaparów
- Sałatka Cezar z kurczakiem, bekonem i grzankami
- Oliwy smakowe, marynaty
- Wybór pieczywa, masło

BUFET GORĄCY

- Zupa kurkowa z wędzoną szynką i warzywami
- Halibut z kruszonką migdałową ze świeżymi ziołami i cytryną
- Łosoś w sosie krewetkowym z duszonym porem
- Duszona wołowina z sosem pieczeniowym z kurkami i zielonym pieprzem
- Bouf strogonoff
- Glazurowany kurczak po koreańsku z pakchoy i kimchi
- Gnocchi z leśnymi grzybami i świeżym szpinakiem
- Ryż jaśminowy smażony z warzywami
- Grillowane warzywa ze świeżymi ziołami i cząstkami ziemniaków

BUFET DESEROWY

- Ciasta i kolorowe deserki
- Owoce

OPEN BAR - BEZ LIMITU

ALKOHOLE

Wódki: Wyborowa, Finlandia; **Brandy:** Stock V.S.O.P.; **Wermuty:** Martini-Bianco / Rosso / Extra Dry; **Aperitif:** Campari, Aperol;
Rumy: Bacardi, Havana; **Gin:** Seagram's / Gordon's; **Whisky:** Ballantine's, Johnnie Walker Red Label, Jack Daniels Whiskey;
Piwa: Krajowe Amber; **Wina:** Włoskie / Hiszpańskie - białe i czerwone.

NAPOJE I SOKI - Kawa, herbata; Pepsi, 7up, Schweppes; Woda gazowana, niegazowana; Soki owocowe.

SERDECZNIE ZAPRASZAMY