



MENÙ DI

Capodanno

A BUFFET

ANTIPASTI

Verdure marinate con erbe aromatiche fresche e rucola baby leaf marinata

Tofu affumicato saltato e carpaccio di zucchine

Terrina di aragosta, tonno, selvaggina ed erbe selvatiche croccanti

Cheviche di salmone con salsa al rafano

Tartare di trota affumicata dell'Isonzo, concassée di cetriolo e salsa al rafano

Sashimi di tonno e alghe wakame marinate

Gamberetti con succo di lime, peperoncino e anice stellato

Gamberi croccanti con maionese al frutto della passione

Prosciutto San Daniele tagliato a mano, olive e melone fresco

Prosciutto cotto in crosta tagliato a mano, selezione di rafani

Tartara

Roastbeef di black angus all'inglese

Prosciutto iberico con verdure sottaceto

Insalate miste e crude di vario tipo

ZUPPE

Zuppa di aragosta

Brodo di manzo

PRIMI E SECONDI

Risotto con polpo e capesante

Fusi con i tartufi e pancetta di maiale del Krško polje

Lenticchie nere, verdi e rosse con tofu

Seitan temperato, sedano e spinacino

Uova di pesce San Pietro con asparagi di mare

Gamberoni saltati con sesamo

Scampi croccanti e verdura asiatica

Filetto di branzino dell'Adriatico

Sashimi di tonno saltato, sesamo nero e crema di piselli

Involentino di pollo con morchelle e vellutata di pollo

Filetto di vitello con porcini

Costine di agnello con scalogni glassati

Filetto di manzo, salsa di Porto e noci nere

Filetto di cinghiale, crosticina di pane e salsa al mirtillo rosso affumicato

Misto di contorni della casa / 8-10 tipi

DOLCI E FRUTTA

Dolci soprese della casa e frutta fresca

FORMAGGI

Selezione di formaggi sloveni e internazionali



HOTEL SLON
LJUBLJANA