

Capodanno

MENÙ DEL BUFFET FREDDO

PIATTI FREDDI

- Prosciutto del Carso con olive e polvere di oliva
- Tofu affumicato al forno e carpaccio di zucchine
- Terrina di capriolo, insalata selvatica croccante con torta di cipolle fatta in casa
- Lombata al forno all'inglese di black angus
- Terrina di salmone affumicato
- Petto d'anatra marinato lentamente, fettine di arancia tarocco al forno
- Tartare di trota marmorizzata affumicata con cetrioli e crema di rafano
- Tonno sashimi marinato, sesamo nero e alghe marinate guacama
- Carpaccio di pesce spada con torta di mango fatta in casa
- Verdura marinata con erbe fresche
- Salmone norvegese con agrumi e spezie fresche
- Caviale di trota dorata
- Gamberi con succo di lime e peperoncino fresco marinato
- Gamberi croccanti e maionese fatta in casa di frutto della passione
- Insalate composte e verdure di vari tipi

ZUPPE

- Zuppa d'aragosta con contorno fatto in casa
- Brodo di manzo

PRIMI PIATTI

- Risotto di polpo e pomodori stagionati
- Fusi con tartufi
- Lenticchie nere, verdi e rosse con tofu e porro giovane
- Involentino di pollo con spugnole e vellutata di pollo
- Costolette di agnello olandese con scalogno glassato
- Filetto di manzo in salsa di noci nere
- Filetto di cinghiale con crosta di pane croccante e salsa di mirtilli rossi al Porto
- Filetto di vitello maturato lento con porcini
- Gamberi al forno con sesamo marinato
- Granchi croccanti e verdure asiatiche
- Filetto fresco al forno di spigola selvatica e vellutata di salsa d'aragosta
- Filetto di San Pietro selvatico con delizioso purè di tartufo nero
- Granchi reali alla griglia con salse fredde
- Sciarrano con contorni fatti in casa/8-10 tipi

DOLCI E FRUTTA

- Crema brulè
- Tortine al cioccolato
- Tortine di mango
- Torta di pistacchi
- Torta alla fragola
- Torta ai mirtilli freschi
- Torta alla maracujà fresca

FORMAGGI

- Selezione di formaggi sloveni e stranieri freschi e stagionati, con noci secche



HOTEL SLON