Hotel Filmar ★★★★

2026

BAL SYLWESTROWY

20:00 - 4:00

WELCOME DRINK
WYKWINTNE MENU
SŁODKI BUFET
OPEN BAR WÓDKA/ WINO
BARMIX LIMITOWANY
POKAZ LIVE COOKING
DJ ROBERT SZCZECH & SAX
FOTOBOX

cena: **539** zł/os.

POWITAJ NOWY ROK Z HOTELEM FILMAR

Hotel Filmar ****

2026

BAL SYLWESTROWY

20:00 - 4:00

W celu dokonania rezerwacji prosimy
o wpłatę 100% zadatku na nr rachunku bankowego Filmar:
PeKaO S.A. II O/Toruń 82 1240 1936 1111 0000 1322 6455
Tytułem: Sylwester, nazwisko Gościa

oraz przesłanie na poniższy adres mailowy
marketing@hotelfilmar.pl następujących informacje:
- imiona i nazwiska Gości,
- wskazanie diety: tradycyjna czy wegetariańska,
- dane firmy w przypadku chęci otrzymania faktury,
- potwierdzenie dokonania przelewu.

Ograniczona liczba miejsc.

Możliwość rezerwacji pokoi w preferencyjnych cenach.

cena: **539** zł/os.

POWITAJ NOWY ROK Z HOTELEM FILMAR

MENU SYLWESTROWE

PRZYSTAWKA W STOLE
Filet z kaczki Barbarie, na chutneyu z jabłka i żurawiny, z grissini oraz rajskim jabłkiem
lub
Tatar z boczniaka, pomidora i cieciorki na ryżowym spodku

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE
Polik wołowy duszony w porto, puree ze świeżo tartym chrzanem,
z chipsami z warzyw korzennych oraz coulis z buraczka ćwikłowego i pikantnej wiśni
lub
Falafel z cieciorki z warzywami i sosem pomidorowym

BUFET GORĄCY
Zupa krewetkowa z warzywami
Krem z selera i pieczonych jabłek z prażonymi pestkami słonecznika

Polędwiczka wieprzowa duszona w sosie z młodych kurek
Jesiotr pieczony z porem confit
Filet z indyka sous vide z sosem z zielonego pieprzu z gorgonzolą
Bułeczki bao z szarpaną wołowiną i glonami wakame
Faszerowana risottem cukinia z nutką szafranu i parmezanem
Kolorowe gnocchi
Warzywa z woka

BUFET ZIMNY
Tatar wołowy na grzance
Tatar z awokado
Tatar z łososia z piklami na grzance
Naleśnik buraczany z wędzonym łososiem i serkiem Philadelphia
Mini burgery z szarpanym żebrem
Pate z gęsi w vol-au-vent
Quesadillas z kurczakiem
Quesadillas z warzywami
Śledź holenderski na pierniku z marynowaną cebulką
Hummus z cieciorki w vol-au-vent
Pierogi z pieca z kurczakiem i tajskimi warzywami
Pikantne szpadki z chorizo i ananasa
Szpadki z krewetek i melona
Szpadki z sera lazur i winogrona

BUFET SAŁATKOWY
Sałata rzymska z grillowanym kurczakiem, bekonem i sosem Cezar
Sałatka z figą, malinami, orzechami pekan, serem kozim oraz sosem malinowym
Sałatka tabbouleh z kuskusem

BUFET DESEROWY
Mini deserki
Mini napoleonki, miodownik, tartaletki z owocami
Sałatka ze świeżych owoców
Chia z owocami
Kasza z wiśni
Mini beziki z musem daktylowym
Kawa, herbata, woda, soki

LIVE COOKING
Mini steki z tuńczyka na sałatce z fenkuła i cytrusów, z orzeszkami i awokado

DANIE SERWOWANE po północy
Barszcz czerwony doprawiony majerankiem, z pasztecikiem z mięsem

danie wegetariańskie