

M E N U

NOVA GODINA U HOTELU PRESIDENT SOLIN

Hotel President Solin predstavlja Vam novogodišnju gala večeru, gdje svako jelo priča svoju priču. Naši su chefovi kreirali tri pažljivo usklađena menija – mesni, riblji i vegetarijanski, kombinirajući moderne kulinarske tehnike s bogatom tradicijom mediteranskog podneblja. Svaki slijed osmišljen je da istakne profinjene okuse, eleganciju prezentacije i istinsko uživanje u svakom zalogaju, dok zajedno odbrojavamo ulazak u novu godinu.

MESNI MENU

Piće dobrodošlice „Evening delight “
dalmatinske fritule & arancini

Kremasti rižoto od confita pačjeg zabatka
butternut tikva • hrskavi parmezan • aroma smeđeg maslaca

Sporo pečeni teleći mulam
baršunasti umak od crvenog vina i brusnice • pire od celera • baby povrće • crumble od pancete

Splitska torta alla President
bademi • kandirano voće • krema od vanilije i naranče

RIBLJI MENU

Piće dobrodošlice „ Evening delight “
dalmatinske fritule & arancini

Njoki s kozicama u kremi od morskih aroma
paljeni krak od hobotnice • lagana limunova pjenica

File lososa pečen u citrusnoj marinadi
pire od batata • zapečene šparoge • crumble od karamelizirane kapule

Kremasti cheesecake od finih pistacija
bademi • aromatizirani keksi • bijela čokolada

VEGETERIJANSKI MENU

Piće dobrodošlice „ Evening delight “
dalmatinske fritule & arancini

Pljukanci u veloutéu od tartufa
carpaccio od svježih šampinjona • ulje tartufa

Steak od cvjetače s hrskavim indijskim oraščićima
umak od maslaca i bijelog vina • pohana mozzarella

Splitska torta alla President
bademi • kandirano voće • krema od vanilije i naranče



BUFFET IZA PONOĆI

NOVA GODINA U HOTELU PRESIDENT SOLIN

Nakon ponoćnog plesa i svečanog dočeka nove godine, pozivamo vas da uživate u bogatom izboru tradicionalnih i modernih delicija posluženih na našem buffet stolu. Pomno odabrani hladni i topli specijaliteti stvoreni su da vas okrijepe, iznenade i nastave kulinarско putovanje dugo u noć – savršeno za nastavak slavlja u elegantnom ambijentu Hotela President Solin.

HLADNI STOL

Selekcija domaćih i internacionalnih sireva
Tradicionalni dalmatinski soparnik
Francuska salata
Domaći pršut - ručno rezani
Riblja pašteta & pašteta od divljači
Hobotnica na salatu s kaparima i maslinama
Selekcija premium bruschetta
Asortiman domaćih kiseliša

TOPLI STOL

Vinski gulaš
sporo kuhan i aromatičan, savršen za kasne sate
Brudet od bakalara
tradicionalan, bogat i mirisan
Sarme s kremastim pire krumpirom
klasik za kraj večeri
Divljač na način šefa kuhinje
uz domaće njoke

SLASTICE

Mini dalmatinski zalogaji po izboru šefa kuhinje
profinjena selekcija tradicionalnih i modernih slastica u bite-size formatu, kreiranih kao najslađi ulazak u novu godinu

