NA RÓWNI
RESTAURACJA

HOTEL HELIOS

Sylwester 2026/2027



W programie

Na powitanie	Drink „Góralska Fantazja”.
Zabawa z DJ-em	od 19:00 do 2:00
Kolacja i bufety	Czterodaniowa kolacja, regionalny bufet zimny, bufet ciepły po godz. 22:00 i słodki bufet.
O północy	Lampka wytrawnego szampana na noworoczny toast.

START godz. 19:00

550 zł za osobę

*rezerwacji można dokonać online lub telefonicznie.

Rezerwacja: **+48 884 330 129** **hotel-helios.pl** **rezerwacja@hotel-helios.pl**

NA RÓWNI
RESTAURACJA

Menu sylwestrowe

HOTEL HELIOS

Kolacja serwowana

Przystawka
Grillowane roladki z cukinii z wędzonym pstrągiem i bryndzą, marynowane rydze, musztarda miodowa i chipsy z oscypka.

Zupa
Krem borowikowy z lanymi kluseczkami, lubczykiem i kwaśną górską śmietaną.

Danie główne
Wolno pieczona polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym, purée z batatów, glazurowane mini marchewki i brokuł gałązkowy.

Deser
Ciepły strudel jabłkowy z cynamonem, lodami i sosem z jagód z tatrzańskich lasów.

Regionalny bufet zimny

Deski bacy
Sery owcze i krowie (oscypki, gołki, korbacze i bundz) z konfiturą z leśnej żurawiny.

Swojskie wyroby
Pasztet z dziczyzny z marynowanymi grzybami, domowa kiełbasa wiejska, pieczony boczek i smalec ze skwarkami. Do tego chleb na zakwasie i ogórek kiszony.

Sałatki
Pieczony burak i bundz z prażonym słonecznikiem i sosem miodowo-orzechowym.
Śledź po góralsku
Śledź w gęstej śmietanie z jabłkiem, cebulą i odrobiną chrzanu.

Galaretki
Galaretki z nóżek wieprzowych z octem lub cytryną.

Bufet ciepły

Serwowany po godz. 22:00
Kwaśnica na wędzonych żeberkach z mięsem i ziemniakami.
Gulasz wieprzowy z leśnymi grzybami.
Placki ziemniaczane.
Pizza i paluchy drożdżowe.

Słodki bufet i bar

Słodkości
Tradycyjny sernik, mini beza i szarlotka.
Bar
Napoje i pozostały alkohol są płatne indywidualnie w barze.

Rezerwacja: **+48 884 330 129** **hotel-helios.pl** **rezerwacja@hotel-helios.pl**