

sylwester

2024/2025

27th
floor

Bal na
najwyższym
poziomie

Przeżyj z nami
niezapomnianego
Sylwestra i obserwuj
fajerwerki z lotu
ptaka. Baw się do rana
na najwyższym
poziomie.

Uniwersytecka
13, Katowice

Plan wieczoru

PODCZAS SYLWESTRA ZAPEWNIAMY RÓŻNORODNĄ MUZYKĘ TANECZNĄ, OBEJMUJĄCĄ PRZEBOJE LAT 70. I 80., PRZEZ KLASYKI KOLEJNYCH DEKAD, AŻ PO NAJNOWSZE HITY. INFORMUJEMY, ŻE W REPERTUARZE NIE PRZEWIDUJEMY DISCO POLO.

20:00 - 4:00
ul. Uniwersytecka 13

Na początek

Welcome drink

20:30

Kolacja serwowana:
przystawka, danie główne, deser

Do kolacji

Zimna płyta, bufet słodki, bufet sushi

24:00

Toast noworoczny - Champagne Mumm Cordon Rouge Brut

1:00

Kolacja na ciepło w formie bufetu



Open bar

27th
floor

20:00 - 4:00

ul. Uniwersytecka 13

Alkoholowy

- Piwo
- Wino białe
- Wino czerwone
- Wódka
- Whisky

Bezalkoholowy

- Woda
- Soki
- Napoje gazowane
- Kawa
- Herbata

Toast noworeczny

- Champagne Mumm Cordon Rouge
Brut

1190 zł/osoba

Menu

27th
floor

20:00 - 4:00

ul. Uniwersytecka 13

Przystawka

• **Carpaccio z jelenia**

tatar z sarny, kawior ślimaka, marynowane grzyby shimeji, kompresowana żurawina w piwie porter, majonez szczypiorkowy, vinegret balsamiczny, podane z pieczywem

AL: GO, JA, GL

Przystawka vege

• **Carpaccio z buraka**

kozi ser, karmelizowana figa, granat, oliwki kalamata, pistacja, szczawik krwisty, vinegret malinowy, podane z pieczywem

AL: OR, GL

Danie główne

• **Mix grill**

polędwica wołowa, kurczak zagrodowy, krewetka black tiger, zapiekanka ziemniaczana, dziki brokuł bimi, chimichuri, demi glace

AL: OM, JA, LA

Danie główne vege

• **Arancini z grana padano i pecorino**

sos z grzybami leśnymi, młode liście, oliwa tymiankowa

AL: JA, GL, LA

1190 zł/osoba

Menu

27th
floor

20:00 - 4:00

ul. Uniwersytecka 13

Deser

• **Perła**

biskopt migdałowy, pistacjowa prażynka z palonej białej czekolady, żel z mandarynki, krem cytrynowy, mus migdałowy, żel yuzu-cointreau

AL: JA, OR, GL, LA

Deser vege

• **Mus waniliowy**

na mleku kokosowym, prażynka z belgijskiej czekolady, marmolada yuzu, biskopt migdałowy, chips kokosowy, żel porzeczkowy z koniakiem

AL: OR, GL

Bufet zimny

- Deski swojskich wędlin i mięs pieczonych
- Deski serów z dodatkami
- Półmisek ryb wędzonych
- Śledzie po wiejsku
- Krewetki torpedo, ananas, granat, srirache majo
- Karczochy, oliwki, suszony pomidor, kapary, warzywa marynowane, nadziewane papryczki marynowane

1190 zł/osoba

Menu

27th
floor

20:00 - 4:00

ul. Uniwersytecka 13

Bufet zimny

- Sałatka cezar
- Sałatka caprese
- Sałatka z kaczką
- Pieczony rostbef wołowy z rukolą, cebulką pertową i sosem teriyaki
- Łosoś gravlax z musem chrzanowym i cytryną
- Łosoś wędzony z kwaśną śmietaną i limonką
- Tatar ze śledzia, ogórek kiszony, koper włoski
- Finger foods
- Pieczywo i masło

Bufet sushi

Bufet słodki

- Tort karmelowy z bakaliami
- Tort red velvet
- Brownie z gruszką i camembertem
- Sernik pistacjowy z wiśniami
- Tarta kawowa z Baileys
- Tarta yuzu z białą czekoladą
- Owoce filetowane
- Mini bezy z kremem marakuja

1190 zł/osoba

Menu

27th
floor

20:00 - 4:00

ul. Uniwersytecka 13

Ciepła kolacja w bufecie 1:00

- **Krem cebulowy**

z tymiankiem i grzankami

- **Pieczone udko z kaczki**

oraz pierś z kaczki z jabłkiem i młodymi marchewkami w sosie własnym

- **Filet z labraksa**

z krewetkami na szpinaku z palonym masłem

- **Gnocchi buraczane**

nadziewane mascarpone i orzechem włoskim z oliwą

- **Pieczone ziemniaki ratte**

z rozmarynem

- **Warzywa gotowane**

na parze z dodatkiem masła i migdałów

- **Ryż w bulionie warzywnym**

z anyżem i warzywami

- **Bufet sałatkowy**

warzywa oraz oliwy smakowe

rezerwacje@27thfloor.pl

1190 zł/osoba