

SYLWESTER

2025/2026

27th
floor

Bal na
najwyższym
poziomie

Uniwersytecka
13, Katowice

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

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

PO 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 NOWOROCZNY

- Champagne Mumm Cordon Rouge
Brut

1190 ZŁ/OSOBA

MENU

27th
floor

20:00 - 4:00

UL. UNIWERSYTECKA 13

PRZYSTAWKA

• VITELLO TONNATO

cielęcina w sosie tuńczykowym, kapary, czerwony pieprz, piklowana szalotka, rukola, cytryna

AL: RY, JA, GL, GO

PRZYSTAWKA VEGE

• FALAFEL Z FASOLĄ EDAMAME

humus z czerwonej soczewicy z curry, prażony słonecznik, olej sezamowy, piklowane pomidorki cherry, rukola

AL: SŁ, SE, GL

DANIE GŁÓWNE

• POŁĘDWICA WOŁOWA SOUS VIDE

masło ziołowe z czosnkiem, smardze faszerowane musem z kurczaka, policzek wołowy w pancu, puree ze słodkiego ziemniaka, dziki brokuł, demi glace tymiankowy z whisky

AL: LA, JA

DANIE GŁÓWNE VEGE

• PIECZONE GRZYBY PORTOBELLO

Duxele z borowików, prażone orzechy laskowe, puree z dyni, karmelizowana brukselka, oliwa ziołowa

AL: OR

1190 ZŁ/OSOBA

MENU

27th
floor

20:00 - 4:00

UL. UNIWERSYTECKA 13

DESER

- **MONO DESER Z MUSEM BELGIJSKIEJ CZEKOLADY**

z prosecco, konfiturą z wiśni na wódce miodowej Miodonka, frangipane malinowy, prażone migdały

AL: JA, OR, GL, LA

DESER VEGE

- **MONO DESER Z MUSEM CZEKOLADOWYM**

piernikiem korzennym, galaretką malinową z prosecco

BUFET ZIMNY

- Deski swojskich wędlin i mięs pieczonych
- Deski serów z dodatkami
- Półmisek ryb wędzonych
- Śledzie po wiejsku
- Krewetki w cieście, na sałatce z melona i granata z chili
- Antipasti -ryż w liściach winogron ,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 serem kozim i pieczonym burakiem
- Pieczony rostbef wołowy z musztardą dijon na sałacie rzymskiej z glazem balsamicznym
- 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 mango-marakuja
- Tort czekoladowy z owocami
- Sernik cynamonowy z musem żurawinowym
- Mini bezy z kremem cytrynowym
- Tarta czekoladowa z malinami
- Owoce filetowane
- Tartaletka raffaello
- Mono deser - cytryna
- Tiramisu

1190 ZŁ/OSOBA

MENU

27th
floor

20:00 - 4:00

UL. UNIWERSYTECKA 13

CIEPŁA KOLACJA W BUFECIE 1:00

- **KREM GRZYBOWY**

z tymiankiem i groszkiem ptysiowym

- **BEEF BOURGUIGNON**

- **PIECZONE UDKO Z KACZKI**

w jabłkach i majeranku

- **FILET Z ŁOSOSIA**

z krewetkami na szpinaku w sosie śmietanowym

- **KREWETKI TORPEDO**

z sosem słodko-oстрыm

- **GNOCCHI**

z kozim serem i truflą

- **PIECZONE ZIEMNIAKI**

ratte z rozmarynem

- **PIECZONE BATATY**

z kwaśną śmietaną

REZERWACJE@27THFLOOR.PL

1190 ZŁ/OSOBA

MENU

27th
floor

20:00 - 4:00

UL. UNIWERSYTECKA 13

CIEPŁA KOLACJA W BUFECIE 1:00

- **WARZYWA GOTOWANE NA PARZE**

z dodatkiem masła i migdałów

- **MIX FASOLI**

z sezamem i sosem sojowym

- **BULGUR**

z masłem ziołami

- **BUFET SAŁATKOWY**

warzywa , oliwy smakowe

REZERWACJE@27THFLOOR.PL

1190 ZŁ/OSOBA