

SYLWESTER  
**2022 / 2023**  
NEW YEAR'S EVE PARTY

# LA DOLCE VITA

LIVE MUSIC

BUFFET

DANCING

950 PLN by the window  
820 PLN regular

+ 48 22 630 50 96  
floorno2@marriott.com



# LA DOLCE VITA

Przyjaciele, muzyka, dobra zabawa i pyszne jedzenie, czyż to wszystko nie brzmi wspaniale? Dolce vita to koncept, który stawia na relacje międzyludzkie, będzie więc idealnym tłem na przyjęcie sylwestrowe!

Sednem włoskiego przyjęcia jest oczywiście jedzenie! Nasi kucharze zadbają o niesamowitą kuchnię włoską z elementami śródziemnomorskimi w formie bufetu.

Atrakcją tego wieczoru będzie muzyka na żywo. Zespół umili Państwu czas podczas spożywania posiłków oraz porwie do tańca i szalonej zabawy.

Przywitaj Nowy Rok z nami podziwiając sylwestrowy wystrój centrum Warszawy!

31 grudnia, 2022 | 20:00 - 2:00

Friends, music, fun and delicious food, doesn't it all sound great? Dolce vita is a concept that focuses on interpersonal relationships, so it will be the perfect background for a New Year's Eve party!

The essence of the Italian party is, of course, the food! Our chefs will take care of the amazing Italian cuisine with Mediterranean elements in the form of a buffet.

The attraction of this evening will be the music band, which will make you dance for the whole night.

Enjoy with us New Year with admiring the New in the center of Warsaw!

December 31st, 2022 | 8:00 p.m. - 2:00 a.m.

# MENU

## Przystawki:

Krewetki, dorsz, awokado, ogórek, daikon  
Cebula, piklowane warzywa, majonez wasabi, sriracha, sałata, pomarańcza, granat  
Opalany tuńczyk, wodorosty, sezam, majonez tequila  
Wędzony dębem łosoś, chipotle, miód musztarda francuska, tobikko  
Sałatka z ośmiornicy, fregola, radicchio, pomidory  
Tatar wołowy, piklowane warzywa, kawior z ogórka  
Włoskie antipasti, szynka parmeńska, koper włoski, salami, gorgonzola, Parmezan  
Bresaola, grillowany karczoch, pieczone pomidory  
Carpaccio z buraka, kminek, galaretka z balsamico i czerwonego wina  
Pieczona dynia, syrop klonowy, ser feta, tymianek, czerwony pieprz

## Selekcja pieczywa:

Focaccia, grissini, crostini, poppadum

## Zupa:

Krem z topinamburu, olej truflowy

## Bufet ciepły:

Polędwica wołowa Black Angus, kurki, czarny pieprz, sos truflowy  
Paella z owocami morza, krewetki, małże, szafran  
Pierś z kaczki czerwona kapusta, salsa cytrusowa, ziarna kopru włoskiego, sos Porto  
Czerwona dorada, migdały, sos romanesco  
Filet wegański, smażone tofu, orientalne warzywa, teriyaki  
Gnocchi dyniowe, orzechy, olej z pestek dyni  
Pieczone warzywa, miód, chilli, zioła

## Desery:

Tiramisu  
Panna cotta malinowa  
Tarta cytrynowa  
Cannoli, biała czekolada, Campari  
Tarta orzechowa, caprese  
Klasyczny panettone z bitą śmietaną

## Stacja live cooking

Domowe makarony, wybór dodatków i sosów

## Appetizers:

Prawns, cod, avocado, cucumber, daikon, onion, pickled vegetables, wasabi mayonnaise, sriracha, orange, pomegranate, lettuce  
Seared tuna, sea weed, sesame, tequila cream  
Home oak smoked salmon, chipotle, honey, French mustard, tobikko  
Octopus salad, fregola, radicchio, tomatoes  
Beef tartare, pickled vegetables, cucumber caviar  
Italian antipasti, Parma ham, fennel salami, gorgonzola, Parmesan, Bresaola, grilled artichoke, roasted tomatoes  
Beetroot carpaccio, caraway, balsamic & red wine jelly  
Roasted butternut squash, maple syrup, feta, thyme, red peppercorn,

## Selection of bread:

Focaccia, grissini, crostini, poppadum

## Soup:

Jerusalem artichoke soup, truffle oil

## Hot buffet

Black Angus beef fillet with black pepper, chanterelle, truffle crème  
Seafood paella, prawns, mussels, saffron  
Duck breast, Porto, citrus salsa, red cabbage, fennel seeds  
Red seabream with Romanesco sauce and almonds  
Vegan fillet, fried tofu, oriental vegetables, teriyaki  
Pumpkin gnocchi, walnut, pumpkin seed oil  
Baked vegetables, honey, chili and herbs

## Desserts

Tiramisu  
Raspberry panna cotta  
Tart al limone  
Campari and white chocolate cannoli  
Hazelnut torta Caprese  
Classic panettone with whipped cream

## Live cooking pasta / risotto station

Variety of homemade pasta with choice of sauces and condiments

# NAPOJE BEVERAGES

## Drink powitalny

Napoje bezalkoholowe (woda, Pepsi, 7 UP, Mirinda, soki owocowe)  
Herbata, kawa

Piwo beczkowe Żywiec, Żywiec Biały

Wino białe (Conquesta Chardonnay) i wino czerwone (Conquesta Cabernet Sauvignon)

Kieliszek szampana o północy

Pozostałe alkohole dodatkowo płatne zgodnie ze spożyciem.

## Welcome drink

Soft beverages (water, Pepsi, 7UP, Mirinda, fruit juices)  
Tea, coffee

Draft beer Żywiec, Żywiec Biały

White wine (Conquesta Chardonnay) and red wine (Conquesta Cabernet Sauvignon)

Glass of champagne at midnight

Additional alcoholic beverages additionally paid upon consumption.



**950 PLN by the window**  
**820 PLN normal**

Cena zawiera:

kolację w formie bufetu, drinka powitalnego, pakiet napojów bezalkoholowych, wino białe i czerwone, piwo oraz kieliszek szampana o północy.

Wszystkie podane ceny dotyczą kosztu za jedną osobę i zawierają podatek VAT oraz opłatę serwisową.

Gwarancją rezerwacji jest dokonanie przedpłaty.

The price includes:

dinner buffet, welcome drink, a package of non alcoholic beverages, white and red wine, beer and a glass of champagne at midnight.

All prices are given per person and include VAT and service charge.  
The reservation is guaranteed by prepayment.

Rezerwacje / Reservation

Tel: + 22 630 50 96  
E-mail: [floorno2@marriott.com](mailto:floorno2@marriott.com)

