

Menu

KOLACJA WIGILIJNA I

Cena: 189 zł /os.

PRZYSTAWKA (w stole)

Tatar ze śledzia bałtyckiego na kruszonym pierniku,
z sosem chrzanowym i żelem z buraka

ZUPY

Barszcz wigilijny z pasztecikiem z kiszoną kapustą i grzybami
Postna zupa grzybowa z łazankami

DANIA GŁÓWNE I DODATKI

Smażony filet z karpia na kremowym szpinaku z palonymi
migdałami

Indyk zapiekany z gruszką i serem camembert
na drobiowym veloute z żurawiną

Pieczona szynka wieprzowa na jabłkowym demi glace

Pierogi z kapustą i grzybami

Pieczone ziemniaczki z masłem truflowym i rozmarynem

Karmelizowane warzywa okopowe z miodem,
tymiankiem i cytryną

ZIMNE PRZEKĄSKI

Domowy pasztet podany z sosem cumberland

Śledź w śmietanie z szarą renetą

Śledź po kaszubsku

Dorsz po grecku

Medaliony wieprzowe z ziołowym serkiem i pomidorkiem
koktajlowym

Deska wędlin pieczonych własnego wyrobu (schab ze śliwką,
schab z morelą, karkówka, boczek)

SAŁATKI

Tradycyjna sałatka jarzynowa z domowym majonezem

Ziemniaczana sałatka z wędzonym pstrągiem, kaparami,
piklowaną cebulą i dymką

Selekcja chrupiących sałat z sosem winegret

DESERY

Makowiec

Sernik cytrynowo-miodowy

NAPOJE

Kawa, herbata, woda, kompot z suszu

Oferta zawiera 4 godziny bufetu ciepłego
oraz 6 godzin bufetu zimnego.
Oferta dostępna dla grupy powyżej 30 osób.



HOTELE
NADMORSKIE
★★★★

Menu

KOLACJA WIGILIJNA II

Cena: 229 zł / os.

PRZYSTAWKA (w stole)

Gravlax z łososia w dwóch odstonach podany na młodych ziołach z salsą z pieczonej papryki i oliwą szczypiorkową

ZUPY

Barszcz wigilijny z pasztecikiem z kiszoną kapustą i grzybami
Postna zupa grzybowa z łazankami

DANIA GŁÓWNE I DODATKI

Pieczony sandacz na pomidorach z koprem włoskim
Kacze nogi confit zapiekane na sosie śliwkowym
Pieczeń wołowa w sosie własnym
Pierogi z kapustą i grzybami
Wigilijna kapusta z suszonymi grzybami
Pieczone ziemniaczki z masłem truflowym i rozmarynem
Glazurowane buraki z jabłkiem i tymiankiem

ZIMNE PRZEKĄSKI

Terina z dorsza z zielonym groszkiem i pistacjami w glonach nori
Domowy pasztet podany z sosem cumberland
Śledź w śmietanie z szarą renetą
Śledź po kaszubsku
Dorsz po grecku
Schab po warszawsku
Deska wędlin pieczonych własnego wyrobu (schab ze śliwką, schab z morelą, karkówka, boczek)

SALATKI

Tradycyjna sałatka jarzynowa z domowym majonezem
Ziemniaczana sałatka z wędzonym pstrągiem, kaparami, piklowaną cebulą i dymką
Sałatka z pieczonych buraków, malin i koziego sera z dresingiem balsamicznym

DESERY

Makowiec
Sernik cytrynowo-miodowy

NAPOJE

Kawa, herbata, woda, kompot z suszu

Oferta zawiera 4 godziny bufetu ciepłego oraz 6 godzin bufetu zimnego.
Oferta dostępna dla grupy powyżej 30 osób.



HOTELE
NADMORSKIE
★★★★

Menu

KOLACJA WIGILIJNA III

Cena: 259 zł / os.

PRZYSTAWKA (w stole)

Rolowany rostbef wołowy z musem chrzanowym, chutneyem z jabłek i chilli na sosie sardelowym

ZUPY

Barszcz wigilijny z pasztecikiem z kiszoną kapustą i grzybami
Postna zupa grzybowa z łazankami

DANIA GŁÓWNE I DODATKI

Łosoś pieczony pod zieloną kruszonką na sosie szafranowym
Pieczeń wołowa w sosie własnym
Indyk zapiekany z gruszką i serem camembert na drobiowym veloute z żurawiną
Pierogi z kapustą i grzybami
Zapiekane gnocchi z grzybami leśnymi i parmezanem
Wigilijna kapusta z suszonymi grzybami
Pieczone ziemniaczki z masłem truflowym i rozmarynem
Karmelizowane warzywa okopowe z miodem, tymiankiem i cytryną

ZIMNE PRZEKĄSKI

Śledzie w trzech smakach: po kaszubsku, w śmietanie z szarą renetą, w sosie buraczkowym
Terina z dorsza z zielonym groszkiem i pistacjami w glonach nori
Domowy pasztet podany z sosem cumberland
Dorsz po grecku
Medaliony wieprzowe z ziołowym serkiem i pomidorkiem koktajlowym
Deska wędlin pieczonych własnego wyrobu (schab ze śliwką, schab z morelą, karkówka, boczek)

SAŁATKI

Tradycyjna sałatka jarzynowa z domowym majonezem
Ziemniaczana sałatka z wędzonym pstrągiem, kaparami, piklowaną cebulą i dymką
Sałatka z pieczonych buraków, malin i koziego sera z dresingiem balsamicznym
Selekcja chrupiących sałat z sosem winegret

DESERY

Makowiec
Sernik cytrynowo-miodowy

NAPOJE

Kawa, herbata, woda, kompot z suszu

Oferta zawiera 4 godziny bufetu ciepłego oraz 6 godzin bufetu zimnego.
Oferta dostępna dla grupy powyżej 30 osób.



HOTELE
NADMORSKIE
★★★★