

OFERTA
ŚWIĄTECZNA KUCHNIA
w HOTELU NADMORSKIM



23-26 GRUDNIA 2019

OBIADOKOLACJA

23 grudnia 2019

16:00-19:00



MENU BUFET

BUFET ZIMNY:

Pomidory, ogórki świeże, papryka, rzodkiewka, fasola, kukurydza, sałaty sezonowe mix,
Pieczarki marynowane, ogórki konserwowe, oliwki
Jajka gotowane
Tuńczyk, makrela wędzona
Mozzarella, feta, ser brie, sery żółte
Śledzie - 2 rodzaje
Pasztet staropolski
Mięsa pieczone - 2 rodzaje
Wędliny - 2 rodzaje
Sałatka sezonowa
Sosy zimne (Cumberland, winegret, jogurtowy z chrzanem)
Masło, pieczywo (bułki, chleb, ciabata, bagietka)

BUFET DESEROWY:

Owoce
Krem czekoladowy z truskawkami i bitą śmietaną
Ciasto sezonowe

BUFET GORĄCY:

Zupa rybna z pomidorami i marynowaną papryką
Zupa krem dyniowy z mleczkiem kokosowym
Paluszki z dorsza w cieście cytrynowym
Filet z kurczaka w sosie musztardowym
Kotlety mielone z pieczarkami i fasolką
Pierogi leniwe z twarogiem i sosem wiśniowym
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Ryż smażony z warzywami, jajkiem i tofu
Warzywa na parze z ziołowym sosem śmietankowym

NAPOJE:

Kawa, herbata, woda

Pozostałe napoje są dodatkowo płatne

Rezerwacja stolików do dnia 18.12.2019r.

CENA: 99,- zł /os. brutto

UROCZYSTA KOLACJA

WIGILIJNA

24 grudnia 2019

17:00-20:00



MENU BUFET

BUFET ZIMNY:

Karp w cytrynowej galarecie z powidłami z cebuli

Sałatka z pieczonym łososiem, karmelizowaną marchewką, marynowaną cukinią i karczochami

Śledzie matiasy z podgrzybkami, suszoną śliwką i orzechami

Śledzie marynowane z imbirem i trawą cytrynową

Tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem jogurtowym

Roladki z wędzonego łososa z limonkowym mascarpone i ogórkiem sezamowym

Wybór pieczywa / masło smakowe

BUFET DESEROWY:

Pierogi z makiem w sosie waniliowym

Ciasto piernikowe z konfiturą

Sernik wiedeński z białą czekoladą

Rafaello kokosowe

Makowiec

Rezerwacja stolików do dnia 18.12.2019r.

BUFET GORĄCY:

Krem borowikowy z grzankami i kwaśną śmietaną

Barszcz czerwony z wędzonymi śliwkami i uszkami

Grillowany łosoś w brzoskwiniach z chrzanem

Filet z dorsza zapiekany z zielonym pesto

Gołąbki grzybowe w sosie pomidorowym

Pierogi z kapustą i grzybami

Ziemniaki zapiekane z ziołowym twarogiem i parmezanem

NAPOJE:

Wigilijny kompot z suszonych owoców

Kawa, herbata, woda

Pozostałe napoje są dodatkowo płatne

CENA: 149,- zł /os. brutto

UROCZYSTA, ŚWIĄTECZNA OBIADOKOLACJA

25 grudnia 2019

16:00-19:00



MENU BUFET

BUFET ZIMNY:

Pasztet z indyka z brzoskwiniami
Południczka wędzona z konfiturą jarzębinową
Łosoś marynowany w sosie teriyaki z musem z mango
Smażony dorsz w pomidorowej potrawce warzywnej
Śledzie po kaszubsku
Sałatka Waldorf z serem brie
Sałatka z pieczonych warzyw i grillowanego kurczaka
Sałatka z mozzarellą, pomarańczami i rukolą
Marynaty, (oliwki, pomidory suszone, pieczarki marynowane)
Pieczywo (bułki, chleb, ciabata, bagietka)

BUFET DESEROWY:

Ciasta bankietowe
Beza z kremem kawowym i marakują
Owoce

BUFET GORĄCY:

Żurek z borowikami, białą kielbasą i jajkiem
Rosół wołowy z kluskami i warzywami
Sandacz w sosie kurkowym
Udka z kaczki z modrą kapustą w sosie pomarańczowym
Grillowany filet z kurczaka w sosie pomidorowym
Ziemniaki zapiekane z parmezanem i boczkiem
Lasagne szpinakowa z sosem beszamelowym z cytryną
Placki ziemniaczane z potrawką warzywną
Fasolka szparagowa z masłem i prażoną bułką
Pomarańczowa marchewka z tymiankowym karmelem

NAPOJE:

Kompot
Kawa, herbata, woda

Pozostałe napoje są dodatkowo płatne

Rezerwacja stolików do dnia 18.12.2019r.

CENA: 119,- zł /os. brutto

UROCZYSTA, ŚWIĄTECZNA OBIADOKOLACJA

26 grudnia 2019

16:00-19:00



MENU BUFET

BUFET ZIMNY:

Mostek wołowy z chrzanem
Paszтет staropolski z żurawiną
Pieczone mięsa i kiełbasy z marynowanymi warzywami
Śledzie po kaszubsku
Rilette z łososia z pumpernikiem
Sałatka orientalna z kaczką i pędami fasoli
Sałatka z awokado, pomidorami i pieczoną dynią
Sałatka śródziemnomorska z karczochami, cukinią i serem provolone
Szynka parmeńska z melonem i kremem balsamicznym
Marynaty, (oliwki, pomidory suszone, pieczarki marynowane)
Pieczywo (bułki, chleb, ciabata, bagietka)

BUFET DESEROWY:

Panna cotta z sosem owocowym
Ciasta bankietowe
Owoce

BUFET GORĄCY:

Zupa gulaszowa z ciecierzycą i pomidorami
Krem z pieczonego selera i karmelizowanych jabłek
Dorsz w duszonym porze z oliwkami i suszonymi pomidorami
Zrazy wołowe w sosie myśliwskim
Indyk grillowany z sosem rozmarynowym
Pierogi ruskie
Pieczone warzywa z ziołami prowansalskimi
Ziemniaki smażone z majerankiem
Kasza gryczana

NAPOJE:

Kompot
Kawa, herbata, woda
Pozostałe napoje są dodatkowo płatne

Rezerwacja stolików do dnia 18.12.2019r.

CENA: 119,- zł /os. brutto