

ŚWIĄTECZNA KUCHNIA

W HOTELU NADMORSKIM



23-26 GRUDNIA 2022

OBIADOKOLACJA

23 grudnia 2022

16:00-19:00



MENU BUFET

BUFET ZIMNY:

Pomidory, ogórki świeże, papryka, sałaty sezonowe

Jajka gotowane,

Tuńczyk, Pasta z makreli

Mozzarella, feta, ser brie, sery żółte

Śledzie - 2 rodzaje

Pasztet staropolski

Wędliny - 2 rodzaje

Sałatka orientalna z pieczonym bakłazanem

Surówka warzywna

Sosy zimne

Masło, pieczywo

BUFET GORĄCY:

Zupa minestrone ze szpinakiem i parmezanem

Krem z pieczonej marchwi z imbirem i pomarańczami

Dorsz duszony z warzywami

Wieprzowina w sosie ostrygowym z kielkami soi i orzechami

Lasagne bolognese z sosem pomidorowym

Ziemniaki pieczone

Ryż zasmażany z jajkiem

Gotowane warzywa z masłem i bułką

BUFET DESEROWY:

Owoce

Ciasto sezonowe

Tapioka z sosem mango

NAPOJE:

Kawa, herbata, woda

Pozostałe napoje są dodatkowo płatne

Rezerwacja stolików do dnia 17.12.2022r.

CENA: 149,- zł /os. brutto

UROCZYSTA KOLACJA WIGILIJNA

24 grudnia 2022

17:00-20:00



MENU BUFET

BUFET ZIMNY:

Terrina z łososia i marynowanego pstrąga z kaparami

Wędzony halibut z sosem tatarskim

Pasztet jaglany z soczewicą i żurawiną

Śledzie marynowane w soku z buraków na sałatce jabłkowej

Sałatka z serem camembert, winogronami, orzechami włoskimi i selerem

Tatar z pstrąga z ogórkiem kiszonym i słonecznikiem

Karp w galarecie z rodzynkami i brandy

Wybór pieczywa

Masło smakowe

BUFET DESEROWY:

Makowiec ze skórką pomarańczową

Sernik

Ciasto czekoladowe

Kutia z makiem, granatem i syropem klonowym

BUFET GORĄCY:

Barszcz czerwony z wędzonymi śliwkami i kluskami grzybowymi

Zupa kurkowa z warzywami i majerankiem

Pierogi z kapustą i grzybami z karmelizowaną cebulą i natką

Filet z sandacza na zasmażanej kiszzonej kapuście z jabłkami

Grillowany łosoś z duszoną szalotką w białym winie i maśle

Pieczone warzywa z oliwą ziołową

Kopytka z sosem grzybowym

NAPOJE:

Kompot z suszonych owoców

Kawa, herbata, woda

Pozostałe napoje są dodatkowo płatne

Rezerwacja stolików do dnia 17.12.2022r.

CENA: 249,- zł /os. brutto

UROCZYSTA, ŚWIĄTECZNA OBIADOKOLACJA

25 grudnia 2022

16:00-19:00



MENU BUFET

BUFET ZIMNY:

Dorsz po grecku

Pieczony rostbef z musem chrzanowym
z marynowaną czerwoną cebulą

Pasztet z dzika z trawą żubrową i pigwą

Sałatka z marynowanym łososiem,
burakami i topinamburem

Sałatka śledziowa z grzybami, orzechami i
jabłkiem

Polędwiczka wędzona z gruszkowym chutney

Sałatka cesar z kurczakiem i parmezanem

Boczek faszerowany borowikami i zielonym
pieprzem

Marynaty, (oliwki, pomidory suszone, pieczarki
marynowane)

Pieczyno (bułki, chleb, ciabata, bagietka)

BUFET DESEROWY:

Wybór ciast i deserów

Owoce

BUFET GORAĆY:

Rosół wołowy z makaronem i warzywami

Krem z karczochów, chili i gorgonzoli

Halibut pieczony z glazurą mandarynkową

Duszona wołowina z sosem burgundzkim

Grillowany filet z indyka z sosem wiśniowym

Kasza gryczana z warzywami

Smażone ziemniaki na kaczym tłuszczu

Marchewka duszona z cytryną

Fasolka szparagowa z masłem i czosnkiem

NAPOJE:

Kawa, herbata, woda

Pozostałe napoje są dodatkowo płatne

Rezerwacja stolików do dnia 17.12.2022r.

CENA: 199,- zł /os. brutto

UROCZYSTA, ŚWIĄTECZNA OBIADOKOLACJA

26 grudnia 2022

16:00-19:00



MENU BUFET

BUFET ZIMNY:

Sałatka nicejska z tuńczykiem i jajkiem
Sałatka z mozzarelli, pomarańczy i szynki parmeńskiej
Marynowany łosoś z limonką, chili i miodem
Carpaccio z pieczonych buraczków, marynowanej dyni, orzechów włoskich i wędzonego twarogu
Śledzie po kaszubsku
Deska pieczonych mięs z sosami i piklami
Galareta cytrynowa z kurczakiem i rozmarynem
Marynaty: (oliwki, pomidory suszone, pieczarki marynowane)
Pieczywo (bułki, chleb, ciabata, bagietka)

BUFET DESEROWY:

Wybór ciast i deserów
Owoce

BUFET GORĄCY:

Krem pomidorowy z pieczonych pomidorów ze śmietaną
Żurek z grzybami i ziemniakami
Morszczuk z zielonym pesto
Polędwiczka wieprzowa z sosem porto
Faszerowany kurczak szpinakiem i mozzarellą na sosie bazyliowym
Ziemniaki au gratin
Pierogi z twarogiem i ziemniakami
Buraczki zasmażane
Grillowane warzywa

NAPOJE:

Kawa, herbata, woda
Pozostałe napoje są dodatkowo płatne

Rezerwacja stolików do dnia 17.12.2022r.

CENA: 199,- zł /os. brutto

Informujemy, że dania z oferty: ŚWIĄTECZNA KUCHNIA w HOTELU NADMORSKIM, mogą ulec modyfikacji.