HOTEL ★★★★
NADMORSKI

www.nadmorski.pl

OFERTA

ŚWIĄTECZNA KUCHNIA

w HOTELU NADMORSKIM

23-25 GRUDNIA 2023

OBIADOKOLACJA

23 grudnia 2023

16:00-19:00

MENU BUFET

BUFET ZIMNY:

Pomidory, ogórki świeże, papryka, rzodkiewka, fasola, kukurydza, sałaty sezonowe mix,

Pieczarki marynowane, ogórki konserwowe, oliwki

Pasta jajeczna

Mozzarella, feta, ser brie, sery żółte

Tuńczyk, makrela wędzona

Śledzie meksykańskie

Wędliny i mięsa pieczone

Sałatka sezonowa

Sosy zimne

Pieczywo, masło

BUFET GORĄCY:

Krem z dyni z pomarańczami, imbirem i mleczkiem kokosowym

Halibut w sosie z ogórków kiszonych

Skrzydełka z kurczaka ze słodko-pikantną glazurą, sezamem i dymką

Wolno duszona szynka w sosie własnym z jałowcem

Frittata z sosem pomidorowym i parmezanem

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Ryż smażony z warzywami

Gotowane warzywa z bazyliowym vinegretem

BUFET DESEROWY:

Owoce

Ciasto domowe

NAPOJE:

Kawa, herbata, woda

Pozostałe napoje są dodatkowo płatne

Rezerwacja stolików do dnia 17.12.2023r.

CENA: 169,- zł /os. brutto

UROCZYSTA KOLACJA WIGILIJNA

24 grudnia 2023

17:00-20:00

MENU BUFET

BUFET ZIMNY:

Łosoś wędzony na ciepło z pieprzem, jabłkiem i musem chrzanowym

Karp w galarecie z rodzynkami i brandy

Dorsz po grecku

Pstrąg marynowany z kaparami i pomidorami koktajlowymi

Śledzie marynowane w korzennych przyprawach z suszonymi śliwkami

Sałatka jarzynowa z majonezem jogurtowym

Wybór pieczywa

Masło smakowe

BUFET GORĄCY:

Barszcz czerwony z grzybowymi kluskami

Zupa z grzybów leśnych

Pierogi z kapustą i grzybami

Filet z dorsza zapiekany z beszamelem, pieczarkami i duszonym porem

Łosoś z korzenną pomarańczową marchewką

Gnocchi z potrawką z grzybów leśnych z białym winem

Ziemniaki pieczone z masłem koperkowym i gzikiem

Kapusta zasmażana z jabłkiem, marchewką i ziołami

BUFET DESEROWY:

Pierogi z makiem w sosie waniliowym

Ciasto piernikowe z konfiturą

Sernik pomarańczowy z czekoladą

Makowiec

NAPOJE:

Kompot wigilijny

Kawa, herbata, woda

Pozostałe napoje są dodatkowo płatne

Rezerwacja stolików do dnia 17.12.2023r.

CENA: 279,- zł /os. brutto

UROCZYSTA ŚWIĄTECZNA OBIADOKOLACJA

25 grudnia 2023

16:00-19:00

MENU BUFET

BUFET ZIMNY:

Łosoś marynowany w sosie teriyaki z musem z mango

Tortilla z tuńczykiem, chili i pastą z czerwonej fasoli

Pastrami wołowe z sosem tatarskim

Pasztet z jelenia z miodem, jabłkami i cherry

Rolada z boczku z suszonymi grzybami

Rolada z kaczki z bakaliami

Śledź w śmietanie limonkowej ze szczypiorkiem

Sałatka cezar z krewetkami czosnkowymi

Marynaty

Sosy zimne

Pieczywo, masło

BUFET GORĄCY:

Żurek królewski z białą kiełbasą i jajkiem

Rosół drobiowy z ziołowymi kluseczkami, warzywami i trawą cytrynową

Morszczuk w cieście z sosem słodko-kwaśnym

Zrazy wołowe z boczkiem w sosie własnym

Pieczeń z indyka z sosem serowym z gruszkami

Makaron fusilli z sosem carbonara, rukolą i parmezanem

Fasolka szparagowa z migdałami i masłem

Duszone buraki w śmietanie

Pieczone ziemniaki z rozmarynem

BUFET DESEROWY:

Wybór ciast i deserów

Owoce

NAPOJE:

Kawa, herbata, woda

Pozostałe napoje są dodatkowo płatne

CENA: 219,- zł /os. brutto

Rezerwacja stolików do dnia 17.12.2023r.

UROCZYSTA ŚWIĄTECZNA OBIADOKOLACJA

26 grudnia 2023

16:00-19:00

MENU BUFET

BUFET ZIMNY:

Śledzie po kaszubsku

Sałatka z wędzonym pstrągiem i avocado

Tatar wołowy z marynatami

Półmisek mięs pieczonych
(karkówka, schab, indyk, kurczak)

Deska serów i wędlin z marynatami

Sałatka z kurczaka, winogron, selera naciowego i orzechów włoskich

Hummus z pesto i pomidorami

Marynaty

Pieczywo, masło

BUFET GORĄCY:

Zupa kurkowa z wędzoną szynką i warzywami

Krem cytrynowy z pieczoną cukinią

Sandacz z pomidorową ratatują

Udka z kaczki z imbirem i sosem pomarańczowym

Duszona wołowina po burgundzku

Potrawka kokosowa z tofu, ciecierzycą i batatami

Pieczone warzywa korzeniowe z ziołami prowansalskimi

Ziemniaki au gratin

BUFET DESEROWY:

Wybór ciast i deserów

Owoce

NAPOJE:

Kawa, herbata, woda

Pozostałe napoje są dodatkowo płatne

CENA: 219,- zł /os. brutto

Rezerwacja stolików do dnia 17.12.2023r.

+48 58 667 77 77 / +48 58 667 51 58 / gastronomia@nadmorski.pl

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