

OFERTA GASTRONOMICZNA ŚWIĘTA WIELKANOCNE

w HOTELE NADMORSKIM



OBIADOKOLACJE WIELKANOCNE

18 - 21 kwietnia 2025

Rezerwacja stolików do 16.04.2025

WIELKI PIĄTEK

18 kwietnia 2025

OBIADOKOLACJA

MENU BUFET

16:00-19:00



BUFET SAŁATKOWY:

Mix kolorowych sałat, Pomidor, Ogórek,
Papryka, Kukurydza, Czerwona fasola

Seler naciowy, Oliwki, Pieczarki marynowane,
Ogórki konserwowe

Pestki dyni, Grzanki ziołowe

Tuńczyk, Pasta z jajeczna z warzywami

Mozzarella, Feta

Pikantne śledzie po kaszubsku

Surówki warzywne

Sosy: Jogurtowy, remoulade

Ocet balsamiczny, Vinaigrette, Oliwa z oliwek

Pieczyno

BUFET DESEROWY:

Wybór ciast i owoców

BUFET GORĄCY:

Krem pomidorowy z kluskami

Gotowane klopsiki rybne w sosie
koperkowym

Dorsz w pomidorach z porem i kaparami

Pierogi z kaszą i twarogiem

Lasagne ze szpinakiem i beszamelem

Gotowane ziemniaki

Fasolka szparagowa z masłem i bułką

Pieczona marchewka
z pomarańczami i orzechami

NAPOJE:

Kawa, herbata, woda niegazowana z cytryną

Pozostałe napoje są dodatkowo płatne

CENA: 169,- zł /os. brutto

WIELKA SOBOTA

19 kwietnia 2025

OBIADOKOLACJA

MENU BUFET

16:00-19:00



BUFET SAŁATKOWY:

Mix kolorowych sałat, Pomidor, Ogórek,
Papryka, Kukurydza, Czerwona fasola
Seler naciowy, Oliwki, Pieczarki marynowane,
Ogórki konserwowe
Pestki dyni, Grzanki ziołowe
Tuńczyk, Kurczak grillowany
Mozzarella, Feta
Pikantne śledzie po kaszubsku
Surówki warzywne
Sosy: Jogurtowy, remoulade
Ocet balsamiczny, Vinaigrette, Oliwa z oliwek
Pieczywo

BUFET DESEROWY:

Wybór ciast i owoców

BUFET GORĄCY:

Krupnik z ziemniakami i kurczakiem
Morszczuk smażony z salsą ogórkową
Duszona szynka wieprzowa z pigwą
Pierś z kurczaka zapiekana z mozzarellą
na sosie pesto z bazylią
Ziemniaki smażone z majerankiem
Ryż z warzywami
Kalafior pieczony z kurkumą
Zasmażane buraczki

NAPOJE:

Kawa, herbata, woda niegazowana z cytryną

Pozostałe napoje są dodatkowo płatne

CENA: 209,- zł /os. brutto

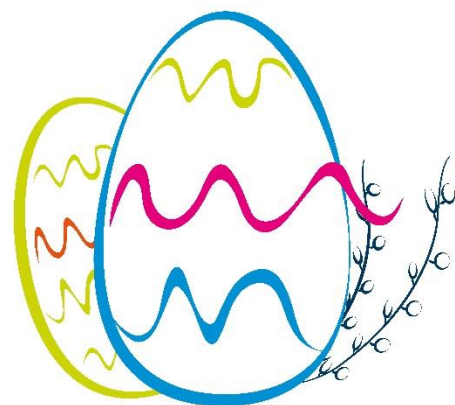
WIELKA NIEDZIELA

20 kwietnia 2025

UROCZYSTA OBIADOKOLACJA WIELKANOCNA

MENU BUFET

16:00-19:00



BUFET ZIMNY:

Pieczony rostbef z dressingiem
musztardowym

Deska pieczonych mięs i kielbas
z marynatami

Sałatka francuska z kurczakiem
i winogronami

Caprese z bazylią i kremem balsamico

Łosoś gravlax na sałacie z pomarańczami

Śledzie matias z powidłami z cebuli i śliwek

Hummus z awokado, pieczonymi
i świeżymi warzywami

Świeżo wypiekane pieczywo

Marynaty warzywne i sosy

BUFET DESEROWY:

Wybór ciast, deserów i owoców

BUFET GORĄCY:

Rosół domowy z makaronem,
mięsem i warzywami

Zupa rybna z owocami morza

Rosół z kaczki z makaronem i warzywami

Pieczony łosoś z cytrynowym
warzywnym julienne

Grillowana polędwiczka wieprzowa
w sosie kurkowym

Wołowina w sosie burgundzkim
z czerwonego wina

Kopytka szpinakowe z masłem i parmezanem

Ziemniaki pieczone z rozmarynem
i czosnkiem

Pieczone warzywa z oliwą ziołową

NAPOJE:

Kawa, herbata, woda niegazowana z cytryną

Pozostałe napoje są dodatkowo płatne

CENA: 229,- zł /os. brutto

WIELKI PONIEDZIAŁEK

21 kwietnia 2025

UROCZYSTA OBIADOKOLACJA WIELKANOCNA

MENU BUFET

16:00-19:00



BUFET ZIMNY:

Tatar wołowy z marynatami i parmezanem

Deska pieczonych mięs i wędlin

Salatka jaglana z fasolą, bakłażanem,
pomidorami suszonymi i orzechami

Salatka z pieczonych ziemniaków, ogórka
kiszzonego i pieczonego łososia

Pasztet staropolski z borówkami

Wędzony halibut z sosem tatarskim

Świeżo wypiekane pieczywo

BUFET DESEROWY:

Wybór ciast, deserów i owoców

BUFET GORĄCY:

Zupa grzybowa z łazankami

Krem z czerwonej fasoli z majerankiem

Sandacz z ratatują pomidorową

Glazurowane koreańskie skrzydełka
z sezamem

Kotlety schabowe z zasmażaną kapustą

Gnocchi z sosem grzybowym

Ziemniaki au gratin

Grillowane warzywa

NAPOJE:

Kawa, herbata, woda niegazowana z cytryną

Pozostałe napoje są dodatkowo płatne

CENA: 229,- zł /os. brutto

Hotel zastrzega sobie możliwość zmiany dań w menu Święta Wielkanocne.