

OFERTA GASTRONOMICZNA **ŚWIĘTA WIELKANOCNE**

w HOTELE NADMORSKIM



OBIADOKOLACJE **WIELKANOCNE**

3 - 6 kwietnia 2026

Rezerwacja stolików do 1.04.2026

WIELKI PIĄTEK

3 kwietnia 2026

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, Mozzarella, Feta, Hummus

Pasta z jajeczna z rzodkiewką i szczypiorkiem

Śledzie w śmietanie z jabłkiem

Surówki warzywne

Sosy: Jogurtowy, Remoulade

Ocet balsamiczny, Vinaigrette,
Oliwa z oliwek, masło

Pieczycwo

BUFET DESEROWY:

Wybór ciast i owoców

BUFET GORĄCY:

Zupa kalafiorowa z ziemniakami

Lin w śmietanie

Smażony dorsz w cieście

Pierogi ruskie

Makaron w sosie carbonara

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Zasmażana kiszona kapusta z masłem

Fasolka szparagowa z prażoną bułką

NAPOJE:

Kawa, herbata, woda niegazowana z cytryną

Pozostałe napoje są dodatkowo płatne

CENA: 169,- zł /os. brutto

Hotel zastrzega sobie możliwość zmiany dań w menu.

WIELKA SOBOTA

4 kwietnia 2026

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, Hummus

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 szczawiowy z jajkiem i ziemniakami

Udka z kurczaka marynowane w sosie teriyaki

Pieczone klopsiki z parmezanem w sosie
pomidorowym z bazylią

Sandacz w sosie kurkowym

Gnocchi z gruszką i serem pleśniowym

Pieczone ziemniaki z rozmarynem

Brokuły z cytryną i prażonymi migdałami

Marchewka duszona z pomarańczami

NAPOJE:

Kawa, herbata, woda niegazowana z cytryną

Pozostałe napoje są dodatkowo płatne

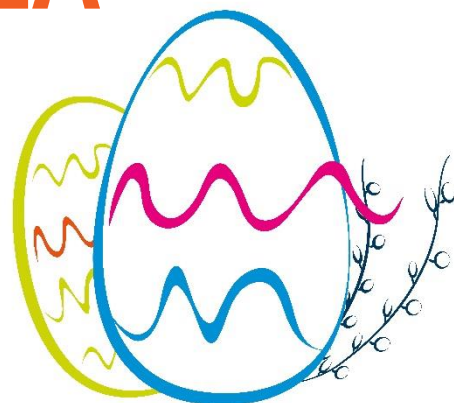
CENA: 209,- zł /os. brutto

Hotel zastrzega sobie możliwość zmiany dań w menu.

WIELKA NIEDZIELA

5 kwietnia 2026

UROCZYSTA WIELKANOCNA OBIADOKOLACJA



MENU BUFET

16:00-19:00

BUFET ZIMNY:

Tatar wołowy
Wędzona karkówka z ćwikłą
Rolada z kaczki z bakaliami
Mozzarella z rukolą, granatami i grzankami
Pieczone buraki z marynowaną dynią,
wędzonym twarogiem i pumperniklem
Połudwiczka z sosem pomidorowo
tuńczykowym
Halibut wędzony z sosem tatarskim
Świeża sałatka z wędzonym łososiem
Śledzie z suszonym śliwkami, prażoną cebulą
i orzechami włoskimi
Marynaty
Pieczywo, masło

BUFET DESEROWY:

Wybór ciast, deserów
Świeże owoce

BUFET GORĄCY:

Rosół domowy z makaronem i warzywami
Krem borowikowy z oliwą truflową
Filet z łososia z szalotką duszoną w maśle
i chardonay
Wołowina w ciemnym sosie pieprzowym
Filet z kurczaka z prowansalską ratatują
Lasagne szpinakowa z kabaczkim,
mozzarellą i sosem pomidorowym
Smażone ziemniaki z majerankiem
Biały ryż
Sezonowe warzywa pieczone z oliwą i ziołami
Zasmażane buraczki

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.

WIELKI PONIEDZIAŁEK

6 kwietnia 2026

UROCZYSTA WIELKANOCNA OBIADOKOLACJA

MENU BUFET

16:00-19:00



BUFET ZIMNY:

Pastrami wołowe
Pieczony indyk z konfiturą morelową z tymiankiem
Pasztet staropolski
Roladka z serkiem ziołowym, papryką i marynowanym łososiem
Mus z wędzonego pstrąga z ogórkiem
Śledź marynowany z estragonem i czerwoną cebulą
Sałatka francuska z kurczakiem i winogronami
Sałatka cesar z krewetkami
Marynaty
Pieczywo, masło

BUFET DESEROWY:

Wybór ciast, deserów
Świeże owoce

BUFET GORĄCY:

Zupa rybna z mleczkiem kokosowym i owocami morza
Krem z pieczonego selera i karmelizowanych gruszek
Smażony halibut z cytryną
Grillowany indyk z sosem porto i smażonymi pieczarkami
Gulasz z jelenia z warzywami
Racuchy z jabłkami
Kluski śląskie z masłem pietruszkowym
Ziemniaki au gratin
Czerwona kapusta z żurawiną, czerwonym winem i chili
Warzywa zapiekane pod beszamelem

NAPOJE:

Kawa, herbata, woda niegazowana z cytryną
Pozostałe napoje są dodatkowo płatne

Hotel zastrzega sobie możliwość zmiany dań w menu.

CENA: 229,- zł /os. brutto