Kolęduj w Gold Hotel ★★★★

ZUPA:
BARSZCZ CZERWONY Z USZKAMI

DANIE GŁÓWNE:
ŁOSOŚ PIECZONY MARYNOWANY W ZIOŁACH Z DODATKIEM LIMONKI I CZOSNKU
TRADYCYJNY KARP SMAŻONY NA MAŚLE TYMIANKOWYM
POLĘDWICA Z DORSZA PANIEROWANA
ZIEMNIAKI PUREE Z CEBULKĄ I OCYPKIEM
KAPUSTA Z GROCHEM I PRAWDZIWKAMI
CZERWONA KAPUSTA DUSZONA ZE ŚLIWKAMI
KOMPOT Z SUSZONYCH OWOCÓW

DESER:
PIERNIKOWY MUFFIN Z CZEKOLADĄ I BAKALIAMI, LODY RZEMIEŚLNICZE, FIGA

BUFET CIEPŁY:
ZUPA GRZYGOWA Z KLUSKAMI LANYMI
PIEROGI Z KAPUSTĄ KISZONĄ I GRZYBAMI
KROKIETY Z GRZYBAMI I SEREM

BUFET ZIMNY:
PSTRĄG W GALARECIE Z WARZYWAMI
DORSZ W SOSIE GRECKIM
CIASTKA NADZIEWANE MUSEM GRZYBOWYM
KUTIA (PSZENICA / MAK / MIÓD / BAKALIE)
PASZTECIKI Z KAPUSTĄ KISZONĄ I GRZYBAMI
SLEDŹ MARYNOWANY W PIETRUSZCE Z CEBULKĄ I JABŁKAMI
ROLADKI Z ŁOSOSIA WĘDZONEGO Z MASCARPNE I KIEŁKAMI
SAŁATKA ŚLEDZOWA Z BURAKIEM PIECZONYM
SAŁATKA PIECZARKOWA Z WARZYWMI
DESKA SERÓW REGIONALNYCH (BUNDZ, OSCYPEK, KORBOC)
TORT CZEKOLADOWY,
PUSZYSTE CIASTO ZE ŚLIWKĄ ŁĄCKĄ ,
SERNIK WIEDEŃSKI Z KAJMAKIEM I MIGDAŁAMI
SOK POMARAŃCZOWY, SOK JABŁKOWY, WODA Z CYTRYNĄ

DODATKOWO PŁATNE
ALKOHOL, NAPOJE GAZOWANE

GRUDZIEŃ

CZWARTEK | 24 | GODZ. 16:00

2026

CENNIK

CENA ZA OSOBĘ DOROSŁĄ : 590 ZŁ
CENA ZA DZIECKO 0-2: BEZPŁATNIE
CENA ZA DZIECKO 2-4: 390 ZŁ

WARUNKI

WARUNKIEM POTWIERDZENIA KOLACJI JEST WPŁATA 30% ZADATKU, 70 % PŁATNOŚCI NA MIEJSCU PRZED WYDANIEM KOLACJI