



BOŻE NARODZENIE W HOTELU BIAŁOWIESKI * CONFERENCE WELLNESS & SPA**

PRZYKŁADOWE MENU

Kolacja Wigilijna

Dania w stołach:

- kompot z suszu
 - pieczywo
 - opłatek
-

Dania serwowane:

- Barszcz wigilijny z uszkami grzybowymi
 - Sandacz w borowikach, cząstki ziemniaków, Świeże warzywa
-

Bufet- dania gorące:

- krokiety z kapustą i grzybami
- kapusta wigilijna
- pierogi z grzybami
- pierogi z kasza gryczana i twarogiem
- karp smażony



HOTEL BIAŁOWIESKI
Conference, Wellness & Spa

Hotel zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian w ww. menu



MENU

Kolacja Wigilijna cd.

Bufet- zimna płyta:

- sałatka jarzynowa
- ryba po grecku
- śledź z cebulką w oleju po myśliwsku
- śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulką
- karp w galarecie
- szuba białowieska - kresowa sałatka śledziowa
- ryby faszerowane w całości/ pstrąg , sum i łosoś/
- terriny rybne w galarecie
- kulebiak drożdżowy z kapustą i grzybami

Desery:

- Kutia z makiem
- Kisiel Żurawinowy
- Pierogi z makiem i sosem szodonowym
- Tradycyjny makowiec
- Sernik z makiem
- Keks świąteczny z bakaliami
- Orzeszki z kremowym nadzieniem



HOTEL BIAŁOWIESKI
Conference, Wellness & Spa