



HOTEL BIAŁOWIESKI
Conference, Wellness & Spa

„Na św. Marcina najlepsza podlaska gęsina”

Kolacja Uroczysta

Pokaz kulinarny w wykonaniu Szefowej Kuchni:

- ✓ Tatar z gęsi
- ✓ pierogi z gęsina
- ✓ pierogi z dynią

Danie serwowane:

- ✓ Pieczona pierś z gęsi, w glazurze żurawinowej, podana na purre ziemniaczano-dyniowym, z winną gruszką z żurawiną i świeżymi warzywami

Dania w bufecie:

- ✓ Soljanka białowieska z dziczyzną
- ✓ Rosół z gęsi z makaronem domowym
- ✓ Pasztet z gęsi z żurawiną
- ✓ miniburgery z gęsina
- ✓ galantyna z kaczki
- ✓ jajka w koszulkach z boczku , na sałatce jarzynowej
- ✓ tatar wołowy
- ✓ mini tortille z warzywami i łososiem / szynką
- ✓ rolada z ogórkiem i łososiem
- ✓ deska mięs i wędlin własnego wyrobu
- ✓ śledzie po myśliwsku z marynowanymi kurkami
- ✓ smalczyk z gęsina , z marynowaną gruszką, na razowym chlebie
- ✓ carpaccio z buraka z kozim serem i kremem octu balsamicznego
- ✓ sałatka a'la Cezar, z pieczoną gęsią.

Desery

- ✓ marcinek- regionalne ciasto podlaskie
- ✓ sernik z makiem
- ✓ musy owocowe
- ✓ Kawa z expressu
- ✓ Herbaty do wyboru: czarna, zielona, owocowa
- ✓ Woda z cytryną