



HOTEL BIAŁOWIESKI
Conference, Wellness & Spa

Pakiet Trzech Króli

Kolacja uroczysta z elementami kuchni gruzińskiej

Zupy w kociołkach

- ✓ Gruzinińska Chkhirtma – esencjonalny rosół z żółtkiem, śmietaną, kawałkami kurczaka, z aromatem czosnkowym
- ✓ Koperkowa z kluseczkami

II dania w bemarach

- ✓ Chahobili- kęski kurczaka w cebuli, duszone w aromatycznych ziołach i mieszance gruzińskich przypraw.
- ✓ Adjabsandal- duszone w aromatycznych przyprawach danie warzywne /bakłażany, cebulka, pomidor, papryka grillowana, z dodatkiem czosnku, kolendry i bazylii/
- ✓ Nieknisa – żeberka wieprzowe smażone i duszone w przyprawach, na pieczonych ziemniakach
- ✓ Chaczapuri serowe- gruziński placek z mieszanką serów
- ✓ Szaszłyki gruzińskie
- ✓ Kluski śląskie w sosie kurkowym
- ✓ Makaron fusilli zapiekany z kurczakiem, pomidorkami cherry , w sosie śmietanowo-serowym
- ✓ Ziemniaki opiekane
- ✓ Surówki /z kiszonej kapusty z żurawiną / z pomidora, zielonego ogórka i kolendry/

Dania zimne w bufecie

- ✓ Lawasz /aromatyczna gruzińska rolada z warzywami/
- ✓ Roladki z cukinii z serem feta
- ✓ Roladki z bakłażana z pastą z orzechami włoskimi
- ✓ Gruzinińskie pchali - różne rodzaje /z warzywami, szpinakiem i orzechami włoskimi/



HOTEL BIAŁOWIESKI
Conference, Wellness & Spa

- ✓ Śledź po myśliwsku /z marynowanymi kurkami/
- ✓ Jajka z majonezem
- ✓ Sałatka z grillowanym bakłażanem, cebulą, papryką pomidorami i szpinakiem, z nutą kolendry i czosnku
- ✓ Mini burgery z szarpana wieprzowiną
- ✓ Ruloniki z szynki z warzywami
- ✓ Rolada serowa z farszem mięsnym
- ✓ Ryba puszcząńska /w aromatycznej ziołowej marynacie/
- ✓ Pieczarki faszerowane
- ✓ Sosy, pikle własnej roboty

Desery;

- ✓ Kawa/ herbata, woda z cytryną
- ✓ Medok- tradycyjne warstwowe ciasto gruzińskie z miodem i kremem maślano-budyniowym
- ✓ Oponki drożdżowe z lukrem
- ✓ musy owocowe