

**WSPANIAŁY SYLWESTER
W HOTELU BIAŁOWIESKI ***
CONFERENCE WELLNESS & SPA
30.12-02.01.2026**

Bal Sylwesterowy
31.12.2025

Powitanie - Lampką wina musującego

Przystawka w stole:

- Pastrami wołowe na toście francuskim, z majonezem oliwkowym, z marynowanym podgrzybkim i kiełkami słonecznika

Zupa serwowana

- Rosół po staropolsku z kur zagrodowych, z makaronem warzywnym

Dania ciepłe serwowane

- Pieczona pierś z gęsi, w towarzystwie smażonych kurek z cebulką, podana na sosie z rokitnika, z częstkami ziemniaków i świeżymi warzywami

Danie gorące serwowane w półmiskach

- Udziec z indyka wolno gotowany, z jabłkami i żurawią, serwowany z kluskami śląskimi i mixem sałat w sosie winegret



HOTEL BIAŁOWIESKI
Conference, Wellness & Spa

Hotel zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian w ww. menu

Bal Sylwesterowy

Pod wiatą

- grzaniec z wina
- kiełbaski do opiekania przy ognisku

Wyjazd wozem kelnerskim

(po powrocie z ogniska)

Kartacze białowieskie i pierogi opiekane

Danie gorące serwowane

(po powrocie z ogniska)

czysty barszczyk i kibiny kapuściano-grzybowe

Przystawki w bufecie:

- Tatar wołowy z cebulką , grzybkami marynowanymi i ogórkiem konserwowym
- Półmisek mięs i wędlin z własnej wędzarni
- Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem
- Gravlax z łososią
- Ryby faszerowane w całości:/ łosoś, pstrąg/
 - Terriny rybne w galarecie
 - Jaja z kawiozem i łososiem
- Bruschetta z szynką szwarcwaldzką i regionalnym serem
- Pincho z chorizo, oscypkiem i konfiturą z pigwy
- Carpaccio z buraka na rukoli, z sosem miodowo-musztardowym, kaparami i carskim serem



HOTEL BIAŁOWIESKI
Conference, Wellness & Spa

Hotel zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian w ww. menu

Bal Sylwesterowy

Przystawki w bufecie:

- Szparagi w szynce
- Schab wolno dojrzewający
- Sushi - różne rodzaje z dodatkami / marynowany imbir, sos wasabi/
- Papryka pieczona z rozmarynem i płatkami czosnku
- Mini szaszłyki z mozzarellą i pomidorkami cherry
- Śledź po myśliwsku z grzybkami marynowanymi
- Tartaletki zapiekane z kurkami
- Szuba białowieska/ sałatka za śledziem pod pierzynką warzywno-jajeczną/
- Torcik pikantny z serem gorgonzola, grzybami leśnymi i kaparami
- Sałatka szpinakowa z melonem i gruszką
- Pikle /grzybki leśne, śliwki, papryka/
- Pieczywo, masło

Desery:

- Marcinki- ciasto regionalne
- Serniki pieczone, z bezą, na zimno - z galaretką
- Panna Cotta
- Mini Pavlova z owocami
- Ciasto karmelowe
- Deserki mono-porcjowe/musy owocowe z bitą śmietaną - różne rodzaje/
- Patery owoców

Kawa, herbaty, woda z cytryną, napoje, soki owocowe



HOTEL BIAŁOWIESKI
Conference, Wellness & Spa

Hotel zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian w ww. menu