



HOTEL BIAŁOWIESKI  
Conference, Wellness & Spa

## **Pakiet Trzech Króli**

**03.01.2026**

### **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 ślaskie w sosie kurkowym
- ✓ Makaron fusilli zapiekany z kurczakiem, pomidorkami cherry, w sosie śmietanowo-serowym
- ✓ Ziemniaki opiekane
- ✓ Surówki /z kiszzonej 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 pasta z orzechami włoskimi
- ✓ Gruzinińskie pchali
- ✓ 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 szarpaną wieprzowiną
- ✓ Ruloniki z szynki z warzywami



HOTEL BIAŁOWIESKI  
Conference, Wellness & Spa

- ✓ Ryba puszcząńska /w aromatycznej ziołowej marynacie/
- ✓ 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