



HOTEL BIAŁOWIESKI
Conference, Wellness & Spa

Menu kolacji bufetowych

30.04.2026

Przystawki

- ✓ Carpaccio z pomidora
- ✓ Wybór bruschetek
- ✓ Sałatka z szynką i serem

Zupy

- ✓ Żurek białowieski z jajkiem
- ✓ Zupa kalafiorowa

Dania główne

- ✓ Regionalne krokiety z mięsem lub z kapustą i grzybami
- ✓ Ryba (dorsz, miruna) w sosie szpinakowym
- ✓ Cukinie faszerowana
- ✓ Sznyce drobiowe w panierce
- ✓ Pieczony udziec z indyka z jabłkiem
- ✓ Makaron z twarogiem, cynamonem, słodką śmietanką i twarogiem
- ✓ Regionalne farszynki (kluski regionalne z nadzieniem mięsnym, podawane z okrasą)
- ✓ Ziemniaki
- ✓ Frytki
- ✓ Kasza
- ✓ ryż
- ✓ Warzywa z wody
- ✓ Zestaw surówek sezonowych

Desery

- ✓ Ciasto własnego wypieku
- ✓ Kawa z expressu
- ✓ Herbaty do wyboru: czarna, zielona, owocowa
- ✓ Woda z cytryną

Hotel zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian w ww. menu
Bufet kolacyjny realizowany od 10 osób korzystających, przy mniejszej ilości osób - 2 zestawy do wyboru