



HOTEL BIAŁOWIESKI
Conference, Wellness & Spa

Menu kolacji bufetowych

SOBOTA

Kolacja w formie biesiady przy Ognisku

Zupy

- ✓ Żurek z jajkiem
- ✓ Pomidorowa (dla dzieci)
- ✓ Chłodnik + pampuchy ziemniaczane

Dania główne

- ✓ Karkówka z grilla
- ✓ Kiszka ziemniaczana
- ✓ Krupniok
- ✓ Ziemniaki z grilla
- ✓ Warzywa z grilla
- ✓ Kapusta z koperkiem i białą kielbas
- ✓ Szaszłyki podlaskie (ziemniaczane)
- ✓ Czebureki
- ✓ Sałatka sezonowa
- ✓ Sałatka ziemniaczana
- ✓ Pieczarki faszerowane
- ✓ Pierekaczewnik
- ✓ Deska wyrobów własnych
- ✓ Słonina
- ✓ Ogórki faszerowane
- ✓ Chleb, smalec, ogórki małosolne
- ✓ Piernik
- ✓ Kawa
- ✓ Herbaty do wyboru: czarna, zielona, owocowa
- ✓ Woda z cytryną

Life cooking:

- ✓ regionalne bliny gryczane z wybranymi dodatkami: konfitura własnego wyrobu/ śmietana/ makrela wędzona/ twarożek
- ✓ Lula-kebab – szaszłyki z szabli, z siekanego mięsa wołowo-wieprzowego z sosem gruzińskim

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