



HOTEL BIAŁOWIESKI
Conference, Wellness & Spa

Menu kolacji bufetowych

PONIEDZIAŁEK

Przystawki

- ✓ Wybór bruschetek
- ✓ Ruloniki z szynki
- ✓ Sałatka z sezonowych warzyw
- ✓ Kulebiak z kapustą i grzybami

Zupy

- ✓ Barszcz czerwony zabieleny
- ✓ Kapuśniak z młodej kapusty

Dania główne, dodatki

- ✓ Schab po białowiesku w sosie z puszczańskich grzybów
- ✓ Ryba panierowana w sosie ziołowym
- ✓ Filet drobiowy w sosie ziołowym
- ✓ Leczo warzywne z cukinią i papryką
- ✓ Makaron z serem i musem waniliowym
- ✓ Ziemniaki
- ✓ Kasza bulgur z natką pietruszki
- ✓ Warzywa parowane
- ✓ Zestaw surówek sezonowych

Desery i napoje

- ✓ Serniczki ze śmietaną
- ✓ Ciasto własnego wypieku
- ✓ Mus owocowy
- ✓ Drożdżówki
- ✓ Kawa (latte macchiato, crema, espresso, americano, cappuccino)
- ✓ Wybór herbat (klasyczna, owocowa, zielona)
- ✓ Woda z cytryną



HOTEL BIAŁOWIESKI
Conference, Wellness & Spa

Menu kolacji bufetowych

WTOREK

Przystawki

- ✓ Pomidor z masą czosnkową
- ✓ Tortille z warzywami
- ✓ Wybór bruschetek
- ✓ Draniki ze śmietaną

Zupy

- ✓ Krupnik z leśnymi kurkami
- ✓ Szczawiowa z jajkiem

Dania główne, dodatki

- ✓ Bitki wieprzowe duszone w podgrzybkach
- ✓ Roladki z uda kurczaka lub podudzia
- ✓ Kotlety rybne w sosie cytrynowym
- ✓ Gołąbki ziemniaczane w sosie grzybowym
- ✓ Makaron penne z kurczakiem i pomidorkami cherry
- ✓ Ziemniaki
- ✓ Kasza jęczmienna z warzywami i suszonymi pomidorami
- ✓ Surówki
- ✓ Warzywa parowane

Desery i napoje

- ✓ Naleśniki z dżemem
- ✓ Ciasto własnego wypieku
- ✓ Kisiel z owocami
- ✓ Drożdżówki
- ✓ Kawa (latte macchiato, crema, espresso, americano, cappuccino)
- ✓ Wybór herbat (klasyczna, owocowa, zielona)
- ✓ Woda z cytryną



HOTEL BIAŁOWIESKI
Conference, Wellness & Spa

Menu kolacji bufetowych

ŚRODA

Przystawki

- ✓ Carpaccio z buraka
- ✓ Miniburgery
- ✓ Bliny z maczanką
- ✓ Sałatka sezonowa
- ✓ Pincho z chorizo (zapekana bruschetta z kiełbasą chorizo i kleksem konfitury z mirabelek)

Zupy

- ✓ Zupa pieczarkowa z koperkiem
- ✓ Rosół domowy z makaronem

Dania główne, dodatki

- ✓ Karkówka po myśliwsku
- ✓ Zawijańce drobiowe
- ✓ Dorsz w sosie koperkowo-cytrynowym
- ✓ Kulebiak ziemniaczano-grzybowy
- ✓ Makaron z kiełbasą i sosem pomidorowym
- ✓ Ziemniaczki z pieca
- ✓ Kasza gryczana z cebulką
- ✓ Zestaw surówek
- ✓ Warzywa parowane z bułką tartą

Desery i napoje

- ✓ Racuchy drożdżowe
- ✓ Ciasto własnego wypieku
- ✓ Rogaliki
- ✓ Musy
- ✓ Kawa (latte macchiato, crema, espresso, americano, cappuccino)
- ✓ Wybór herbat (klasyczna, owocowa, zielona)
- ✓ Woda z cytryną



HOTEL BIAŁOWIESKI
Conference, Wellness & Spa

Menu kolacji bufetowych

CZWARTEK

Przystawki

- ✓ Czebureki tatarskie z farszem kapuściano-grzybowym
- ✓ Sałatka z szynką i serem
- ✓ Wybór bruschetek
- ✓ Carpaccio z pomidora

Zupy

- ✓ Kartoflanka z suszonym grzybkiem
- ✓ Barszcz zabieleny

Dania główne, dodatki

- ✓ Medaliony siekane zapiekane w boczku
- ✓ Filet drobiowy faszerowany serami regionalnymi
- ✓ Ryba smażona z warzywami i koprem
- ✓ Fasolka po podlasku
- ✓ Makaron z serem i sosem truskawkowym
- ✓ Ziemniaki lub kluski śląskie
- ✓ Kasza bulgur z suszonymi pomidorami
- ✓ Zestaw surówek sezonowych
- ✓ Warzywa z bułką tartą

Desery i napoje

- ✓ Naleśniki z serem i musem owocowym
- ✓ Ciasto własnego wypieku
- ✓ Panna cotta malinowa
- ✓ Roladki drożdżowe
- ✓ Kawa (latte macchiato, crema, espresso, americano, cappuccino)
- ✓ Wybór herbat (klasyczna, owocowa, zielona)
- ✓ Woda z cytryną



HOTEL BIAŁOWIESKI
Conference, Wellness & Spa

Menu kolacji bufetowych

PIĄTEK

Przystawki

- ✓ Tarta warzywna z sosem jogurtowym
- ✓ Bruschetta z szynką szwarcwaldzką
- ✓ Sałatka Cezar
- ✓ Carpaccio z buraka

Zupy

- ✓ Zupa ogórkowa
- ✓ Zupa pomidorowa z makaronem

Dania główne, dodatki

- ✓ Babka ziemniaczana z sosem grzybowym
- ✓ Kotlet schabowy
- ✓ Grillowane udko z kurczaka w sosie pieczarkowym
- ✓ Kotlety rybne
- ✓ Papryka faszerowana warzywami i ryżem
- ✓ Gołąbki mięsne w sosie pomidorowym
- ✓ Spaghetti bolognese lub farszynki z okrasą
- ✓ Ziemniaki lub purée ziemniaczane
- ✓ Kaszotto z grzybami leśnymi
- ✓ Buraczki i surówka z białej kapusty
- ✓ Warzywa z pary z bułką tartą

Desery i napoje

- ✓ Serniczki ze śmietaną
- ✓ Ciasto własnego wypieku
- ✓ Galaretki z owocami
- ✓ Pączki nadziewane
- ✓ Kawa (latte macchiato, crema, espresso, americano, cappuccino)
- ✓ Wybór herbat (klasyczna, owocowa, zielona)
- ✓ 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



HOTEL BIAŁOWIESKI
Conference, Wellness & Spa

Menu kolacji bufetowych

SOBOTA

Przystawki

- ✓ Wybór bruschetek – 3 rodzaje
- ✓ Pampuchy z kurkami
- ✓ Tortille
- ✓ Sałatka ze świeżego szpinaku

Zupy

- ✓ Krupnik z kurkami
- ✓ Zupa grzybowa

Dania główne, dodatki

- ✓ Karkówka z grilla z duszoną cebulką
- ✓ Kotleciki z kaszą gryczaną w sosie ze świeżych podgrzybków
- ✓ Klopsiki w sosie koperkowym
- ✓ Naleśniki z mięsem (krokiety)
- ✓ Cukinia faszerowana
- ✓ Makaron z pesto
- ✓ Ziemniaki z pieca
- ✓ Bukiet warzyw
- ✓ Zestaw surówek

Desery i napoje

- ✓ Racuchy z owocami
- ✓ Donuty z polewą cytrynową
- ✓ Mrowisko
- ✓ Ciasto
- ✓ Kawa (latte macchiato, crema, espresso, americano, cappuccino)
- ✓ Wybór herbat (klasyczna, owocowa, zielona)
- ✓ Woda z cytryną



HOTEL BIAŁOWIESKI
Conference, Wellness & Spa

Menu kolacji bufetowych

NIEDZIELA

Przystawki

- ✓ Szynka po rusku
- ✓ Pomidor faszerowany
- ✓ Sałatka grecka
- ✓ Bliny gryczane

Zupy

- ✓ Zupa kalafiorowa z natką pietruszki
- ✓ Barszcz ukraiński

Dania główne, dodatki

- ✓ Kotlety ziemniaczane w sosie grzybowym
- ✓ Gulasz wieprzowy
- ✓ Żeberka po diabelsku
- ✓ Naleśniki ze szpinakiem i sosem szpinakowym
- ✓ Kotleciki drobiowo-serowe
- ✓ Makaron z kielbasą, cebulą i parmezanem
- ✓ Ziemniaki
- ✓ Ryż z warzywami
- ✓ Zestaw surówek
- ✓ Warzywa z pary z bułką tartą

Desery i napoje

- ✓ Naleśniki z dżemem
- ✓ Ciasto własnego wypieku
- ✓ Kisiel żurawinowy
- ✓ Kawa (latte macchiato, crema, espresso, americano, cappuccino)
- ✓ Wybór herbat (klasyczna, owocowa, zielona)
- ✓ 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