



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