



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



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 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

### 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 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

### ŚRODA

#### Przystawki

- ✓ Carpaccio z buraka
- ✓ Miniburgery
- ✓ Bliny z maczanką
- ✓ Sałatka sezonowa
- ✓ Pincho z chorizo (zapiekana bruschetta z kielbasą 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 kielbasą 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 zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian w ww. menu

Bufet kolacyjny realizowany od 10 osób korzystających, przy mniejszej ilości osób - 2 zestawy do wyboru