

Menu Andrzejki

Kolacja Bufetowa

Open Bar

DJ Wróżby



BUFET ZIMNY

Sałatka z mini mozzarellą
Sałatka Cezar z krewetkami
Sałatka z burakami, mango, granatem i sosem miodowo-musztardowym
Sałatka orientalna z wołowiną
Deska wyselekcjonowanych serów z konfiturą różaną
Pasztet w cieście francuskim
Krewetki w tempurze z sosem czosnkowym
Galaretka z golonki z warzywami i czosnkiem niedźwiedzim
Śledzie w trzech odsłonach: w oleju; z koperkiem; w śmietanie
Łosoś Gravlax z rucolą
Antipasti: szynka parmeńska, salami Napoli, mortadela Bolonga,
cebulki marynowane, balsamico, kapary, oliwki, płatki parmezanu
Wybór pieczywa, masło
Sosy: żurawinowy, tatarski, chrzanowy
Marynaty – śliwki, dynie, grzyby leśne, ogórki kiszone

ZUPY W BUFECIE

Flaki po warszawsku
Krem z dyni z mlekiem kokosowym i kolendrą

DANIA GORĄCE W BUFECIE

Łosoś z grilla z pomidorkami koktajlowymi i szpinakiem
Roladki z kurczaka z grzybami w sosie z białego wina
Kaczka pieczona z sosem z owoców leśnych
Pieczeń z szynki peklowanej w sosie własnym
Domowe pierogi z serem i ziemniakami
Małże Wenus w białym winie
Pieczarki z patelni aromatyzowane brandy
Kluski śląskie
Ziemniaki francuskie
Pieczone warzywa sezonowe

Hotel zastrzega sobie prawo do modyfikacji menu

GODZ 1:00 PRZEKĄSKA GORĄCA W BUFECIE

Żurek staropolski z jajkiem i kiełbasą

Krem z grzybów leśnych

STÓŁ WIEJSKI

Szynka pieczona w całości

Boczek pieczony z majerankiem

Kiełbasa wiejska

Kiełbasa biała

Selekcja kabanosów

Tradycyjna kaszanka

Salceson ozorkowy

Salceson włoski

Smalec domowy z ogórkami kiszonymi

Bigos domowy

Chleb wiejski

BUFET SŁODKI

Tort bezowy z migdałami

Tort makowy

Ciasto domowe

Entremet z białą czekoladą i maliną

Entremet z cynamonem i pieczonym jabłkiem

Mono porcje rożne smaki

Desery koktajlowe

Świeże owoce filetowane

Hotel zastrzega sobie prawo do modyfikacji menu





Open Bar

Kawa

Wybór herbat

Soki owocowe

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Napoje gazowane: coca-cola, fanta, sprite, coca-cola zero

Welcome drink

Prosecco

Wino białe i czerwone

Piwo beczkowe Żywiec

Piwo Żywiec 0%

Preferencyjne ceny alkoholi

Drinki i koktajle 25 PLN

Aperol Spritz

Mohito

Blue Lagoon

Apple Pie

Wina

Maori Bay | Marlborough | Nowa Zelandia - 200 PLN

Sauvignon Blanc | wytrawne | świeże | marakuja | mango | kwiat bzu

Dolce Piacere Frizzante | Hiszpania - 99 PLN

Verdejo | owocowe | tropikalne | brzoskwinia | bez | zioła | musujące

Sun Gate | California | USA - 126 PLN

White Zinfandel | półwytrawne | soczyste | świeże | truskawska | malina | arbuz

Cantine Ionis Acanto | Puglia | Włochy - 126 PLN

Primitivo | owocowe | jeżyna | czekolada | tytoń | czarny pieprz

Pozostałe alkohole

Wyborowa 0,5 l - 90 PLN

Ostoya 0,7 l - 162 PLN

Ballantines 0,7 l - 198 PLN

Jack Daniels 0,7 l - 297 PLN

Jack Daniels Honney 0,7 l - 297 PLN

Tequila Olmeca blanco 0,7 l - 270 PLN