



HOTEL
BRANICKI



APARTAMENTY
BRANICKA

ZAPRASZAMY NA
**KOLACJE
WIGILIJNE**

WYJĄTKOWE MENU
ŚWIĄTECZNA ATMOSFERA
I PROFESJONALNA OBSŁUGA



WYJĄTKOWE
MENU



DLA FIRM
I GRUP

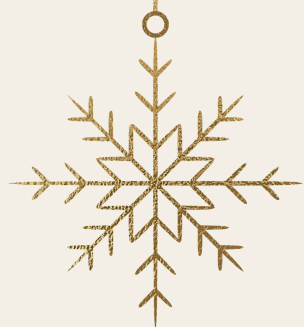


W SAMYM SERCU
BIAŁEGOSTOKU

KOLACJA WIGILIJNA

BUFET I

170 ZŁ/OSOBA



Bufet gorący

Barszcz na zakwasie buraczanym z uszkami

Kapusta zasmażana z pieczarkami

Pierogi z kapustą i grzybami

Karp smażony na sosie kaparowym

Bufet przekąsek zimnych

Śledź tradycyjny z cebulą

Tymbaliki rybne z musem chrzanowym

Kulebiak z kapustą i grzybami

Ryba po grecku

Sejneński szczupak faszerowany z majonezem szczypiorkowym

Salatka jarzynowa

Pieczywo

Desery, Napoje – Bufet

Makowiec

Miodownik

Keks

Kompot z suszu, woda mineralna

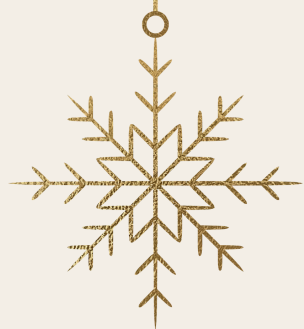
Kawa i herbata



KOLACJA WIGILIJNA

BUFET II

220 ZŁ/OSOBA



Bufet gorący

Zupa rybna
Miruna w sosie kaparowym
Rosti ziemniaczane
Pieczarki z rusztu
Kapusta zasmażana z pieczarkami
Pierogi z kapustą i grzybami
Karp smażony na sosie cytrynowym
Warzywa z wody

Bufet przekąsek zimnych

Śledź tradycyjny z cebulą
Tymbaliki rybne z mussem chrzanowym
Terrina z łososiem
Kulebiak z kapustą i grzybami
Ryba po grecku
Sejneński szczupak faszerowany
z majonezem szczypiorkowym
Sałatka jarzynowa
Pieczywo

Desery, Napoje

Makowiec
Tarta makowa z bakaliami
Sernik z belgijską czekoladą
Miodownik
Keks
Kompot z suszu, woda mineralna
Kawa i herbata
Lampka wina grzanego



KOLACJA WIGILIJNA SERWOWANA I 150 ZŁ/OSOBA

Przystawka

Sejneński szczupak faszerowany, majonez szczypiorkowy

Zupa (do wyboru)

Krem z grzybów leśnych z popcornem gryczanym
lub

Barszcz na zakwasie buraczanym z uszkami

Danie Główne (do wyboru)

Smażony karp na złoto z sosem kaparowym, potatki zielone, duszona marchewka
lub

Sandacz pieczony podany na szpinaku, puree ziemniaczane z nutą gałki
muszkatołowej, sos beurre blanc, zielony groszek

Deser (do wyboru)

Tarta makowa z bakaliami i białym lukrem
lub

Sernik z belgijską czekoladą

Napoje

Kompot z suszu, woda mineralna

Kawa i herbata

Lampka wina grzanego



KOLACJA WIGILIJNA SERWOWANA II 230 ZŁ/OSOBA

Zupa (do wyboru)

Krem z grzybów leśnych z popcornem gryczanym
lub

Barszcz na zakwasie buraczanym z uszkami

Danie Główne (do wyboru)

Smażony karp na złoto z sosem kaparowym,
potatki ziemniaczane, duszona marchewka
lub

Sandacz pieczony podany na szpinaku,
puree ziemniaczane z nutą gałki muszkatołowej,
sos beurre blanc, zielony groszek

Przekąski zimne

Śledź po żydowsku

Śledź tradycyjny z cebulą

Terrina z łososia z musem chrzanowym

Chrupiące sałaty z wędzonym łososiem

Ryba po grecku

Salatka jarzynowa

Sejneński szczupak faszerowany
z majonezem szczypiorkowym

Pieczyno

Dania gorące na półmiskach

Pierogi z kapustą i grzybami

Pierogi ze szpinakiem, tofu
oraz suszonymi pomidorami

Napoje i Desery - Bufet

Makowiec

Tarta makowa z bakaliami

Sernik z belgijską czekoladą

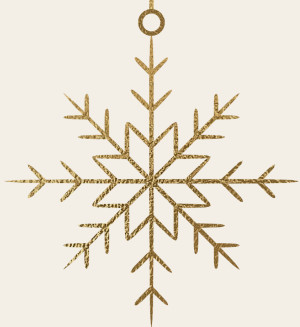
Miodownik

Keks

Kompot z suszu, woda mineralna

Kawa i herbata

Lampka wina grzanego



REZERWACJE TERMINÓW

Kierownik Gastronomii
Tomasz Wilczewski
restauracja@hotelbranicki.com
[+48 723 770 046](tel:+48723770046)

Zapewniamy

Oprawę muzyczną
Świąteczny wystrój
Choinka
Opłatek

