

MENU

Wielkanocne

★★★★★

CRYSTAL
MOUNTAIN



Informujemy, że wszystkie nietolerancje i alergie pokarmowe ujęte w obowiązującej tabeli alergenów uwzględniamy bezpłatnie. Prosimy jednak minimum 2 dni przed złożeniem zamówienia o informacje jakie wykluczyć alergeny, abyśmy mogli odpowiednio dostosować dania.


Jednocześnie uprzejmie informujemy, że wszelkie inne diety, które nie wynikają z alergii pokarmowych (np. diety wybiórcze, preferencje żywieniowe, diety specjalne), realizujemy wyłącznie po wcześniejszej konsultacji z kuchnią.

Należy również mieć na uwadze, że nie wszystkie diety jesteśmy w stanie wykonać, a koszty ich przygotowania jest uzależniony od rodzaju i stopnia skomplikowania diety.

Pomimo zachowania najwyższych standardów pracy, w naszej kuchni używamy produktów zawierających wszystkie alergeny wymienione w tabeli. W związku z tym dania mogą zawierać śladowe ilości alergenów, wynikające z procesów produkcyjnych oraz środowiska pracy.

WIELKA SOBOTA 04.04.2026

BUFET ZIMNY

- Selekcja wędlin regionalnych ^{1,5,8}
- Sery żółte, pleśniowe, oliwki, bakalie, konfitury ^{1,3,7,8,9,13}
- Panierowane krewetki, sałaty, owoce, pomidorki koktajlowe, chilli ^{1,2,3,10}
- Kalafior w złocistej panierce z dipem szczypiorkowo-śmietanowym ^{1,3,7,10}
- Sałatka śledziowa z ziemniakami, koperkiem, ogórek kiszony, jajko, musztarda, rzeżucha ^{2,3,10}
- Sałatka z pieczonych buraków, sera wędzonego, truskawka, sos balsamiczny, rozspanka ⁷ 
- Carpaccio z pieczonego jelenia, czerwona porzeczka, rozspanka, rucola, parmezan, marynowane kurki ^{7,9}
- Smalec Wiejski z jabłkiem i majerankiem

BAR SAŁATKOWY

Sałaty MIX

Sosy


- Sos szczypiorkowy ^{3,7,10}
- Sos 1000 Wysp ^{7,10}
- Vinegret musztardowo miodowy ^{3,7,10}

DODATKI




- Pomidor
- Ogórek zielony
- Cebula czerwona
- Oliwki zielone marynowane z oliwą i ziołami
- Papryka świeża
- Marchewka
- Buraczki z chrzanem
- Surówka z marchewki z kukurydzą
- Mizeria ze śmietaną ⁷

Oliwy smakowe

ZUPY I KREMY

- Krem z białych szparagów z parmezanem ^{1,7,9} 
- Zupa krem z grzybów leśnych w aromacie truflii ⁹
- Grzanki ¹, Groszek ^{1,3}

BUFET CIEPŁY

- Królik w sosie kurkowym z rozmarynem ^{7,9,12}
- Wołowina wolno gotowana w sosie staropolskim ^{9,10,12}
- Rolada z indyka z żurawiną i boczkiem wędzonym w sosie porzeczkowym ^{7,9,12}
- Sandacz w sosie śmietanowym z chrzanem, ogórkiem kiszonym i jajkiem ^{3,4,7,9}
- Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem ⁷ 
- Kluski śląskie z masłem i złocistą cebulką ^{3,7} 
- Bukiet chrupiących warzyw z masłem czosnkowym i prażonymi ziarnami ^{7,9} 
- Biała kapusta zasmażana z koperkiem ^{1,7}


BUFET SŁODKI

- Ciasta z hotelowej cukierni ^{1,3,5,7,8}

MINI DESERKI

- Panna cotta, malina, biała czekolada ^{1,5,7,8}
- Mini serniczki z sera ricotta, sos truskawkowy, owoce sezonowe ^{1,5,7,8}

KINDER MENU

- Zupa Pomidorowa z ryżem ^{7,9} 
- Pierogi z owocami ^{1,3,7}
- Skrzydętka z kurczaka ^{1,3,7,9}
- Pieczone ziemniaczki z cebulką prażoną ⁷
- Glazurowana w miodzie marchew baby ⁷

NIEDZIELA WIELKANOCNA

05.04.2026

ZUPY

Wielkanocny barszcz biały na wędzonce z białą kiełbasą, jajkiem i majerankiem ^{1,3,7,9}

Domowy rosół z pieczonej kaczki w aromacie lubczyku ⁹

Zupa chrzanowa ze skwarkami i koperkiem ^{1,9,10}

BUFET CIEPŁY

Półdzwiczka wieprzowa otulona wędzonym boczkiem w sosie gorgonzola z suszonymi figami ^{7,9,12}

Pieczeń jagnięca w sosie własnym ^{7,9,12}

Łosoś w sosie z szyszek rakowych z zielonym pieprzem ^{2,4,7,9,12}


Glazurowane w cydrze udko z kaczki z pieczonymi warzywami i pomarańczą ^{7,9,10,12}

Pieczeń z dzika w sosie musztardowo miodowym ^{7,9,10,12}

Makaron z sosem szparagowym z pistacjami ^{1,3,5,7,8,12} 

Kasza pęczak z grzybami leśnymi i skwarkami z wędzonego boczku ^{1,9}

Ziemniaki z masłem i koperkiem ⁷

Domowe kopytka z prażoną cebulką i szczypiorkiem ^{3,7,9} 

Buraczki zasmażane z kminkiem i natką pietruszki ^{3,7,9}

Czerwona kapusta duszona na czerwonym winie z jabłkami i śliwkami ^{10,12} 

BUFET DZIECI

Kotlet po kijowsku z masłem ^{1,3,7}

Makaron w sosie napoli ^{1,3,7}

Kremowe ziemniaki puree ⁷

Placuszki twarogowe ^{1,3,7} 

BUFET ZIMNY

Tradycyjny śledź w śmietanie z cebulką i jabłkiem ^{4,7}


Pieczona cielęcina z sosem tuńczykowo kaparowym ^{3,9,10}

Mini fallafelki warzywne z dipem z suszonego pomidora i oliwek 

Selekcja pasztetów i mięs pieczonych ^{1,3,7,9}

Roladki chrzanowe z szynka i rzeżuchą ^{3,7,9}


Rolada z wędzonego łososa ze szpinakiem i twarożkiem koperkowym ^{3,7}

Salatka z rucoli i młodego szpinaku z szynką dojrzewającą i grillowanym camembertem, sos żurawinowy ⁷ 

Salatka z brokułami, sos jogurtowo-czosnkowy z mięętą, ser feta ^{1,3,7}

Wybór serów pleśniowych i regionalnych z konfiturą owocową ⁷

Selekcja wędzonych ryb ⁴

Plastry pieczonego buraka, delikatny sos z sera dojrzewającego, pieczone gruszki ^{7,9} 

Surówka młodej kapusty z chrupiącymi warzywami i dressingiem ziołowym ^{7,9}

Salatka z selera z jogurtem, orzechami, mięętą ^{3,5,8,9,7}

Salatka wiosenna ze świeżych warzyw z rzodkiewką i sosem ogrodowym w aromacie lubczyka ⁹

Selekcja chrupiących sałat z sosami winegret, rukola, winegret, mix sałat

BUFET SŁODKI

Ciasto marchewkowe ^{1,3,5,7,8}

Mazurek wielkanocny ^{1,3,5,7,8}

Makowiec ^{1,3,5,7,8}

Serniczek z pistacjami i czekoladą ^{1,3,5,7,8}

Krem orzechowy ze słonym karmelem i kruchym spodem ^{1,3,5,7,8}

PONIEDZIAŁEK WIELKANOCNY

06.04.2026

BUFET ZIMNY

Wybór wędlin tradycyjnych

Sery żółte, pleśniowe, regionalne, konfitura owocowa ^{1,7,10}

Carpaccio wołowe z pasta truflową, rucola, pomidor cherry, parmezan, kapary ⁷

Śledź w sosie pomidorowym z kiszonym ogórkiem i śliwką wędzoną ⁴

Smażone poduszeczki serowe, salsa meksykańska z kolendrą i papryką jalapeno ^{1,3,7}

Sałatka z tuńczykiem i marynowanym jajkiem, roszponka, sałata lodowa, nowalijki ^{3,4}

Sałatka z jarmużu, smażone pieczarki, salsefia, cebula, dynia, szynka dojrzewająca, oliwa ⁸

Sałatka z avocado, melonem, kurczakiem i granatem

Tradycyjny smalec

BAR SAŁATKOWY

Sałaty MIX

Sosy

Vinegret musztardowy z koperkiem ¹⁰

Czosnkowy ze szczypiorkiem ^{3,7}

1000 Wysp z papryką ⁷

DODATKI

Pomidor

Ogórek zielony

Cebula czerwona

Oliwki zielone marynowane z oliwą i ziołami

Pomidor suszony

Kukurydza

Surówka z kapusty pekińskiej z warzywami i oliwą bazyliową ⁹

Surówka z pory z warzywami, jabłkiem i sosem majonezowym ^{3,7}

Oliwy smakowe

ZUPY I KREMY

Regionalna kwaśnica z ziemniakami w aromacie wędzonki z golonką ⁹

Zupa szczawiowa z kwaśną śmietaną i jajkiem ^{3,7,9}

BUFET CIEPŁY

Rolada wołowa w sosie pieczeniowym ^{1,9,10}

Pieczona szynka z sosem chrzanowym ^{1,7,9}

Ryba w sosie szafranowym z zielonym groszkiem ^{4,7,9,12}

Gnocchi w sosie z pieczonych pomidorów z bazylią i parmezanem ^{1,3,7,10} ⁷

Opiekane ziemniaczki z ziołami ⁷

Kluski śląskie ^{3,7}

Pierogi z gęsiną i konfitowaną cebulą ^{1,3,7}

Warzywa z patelni z czosnkiem i sosem maślano ziołowym ^{7,9} ⁷

BUFET SŁODKI

Babka drożdżowa z bakaliami, ciasto czekoladowe, sernik waniliowy z solonym karmelem, ciasto marmurkowe ^{1,3,5,7,8}

MINI DESERKI

Krem mascarpone ze świeżymi truskawkami i zielonym mchem ^{1,3,5,7,8}

Deser Kinder Bueno z orzechami laskowymi ^{1,5,7,8}

KINDER MENU

Krem z marchewki i bataty ^{7,9} ⁷

Grzanki, groszek ptysiowy ^{1,3}

Filet z kurczaka w delikatnym sosie słodko kwaśnym z pomidorami i ananasek ^{6,9}

Ryż biały z masłem ⁷ ⁷

Kluski leniwe z sosem truskawkowym i słodkim twarogiem ^{1,3,7}

Pieczony kalafior z chrupiącą posypką ^{1,7}

