



GRANO HOTEL

SOLMARINA

24.12.2026

KOLACJA WIGILIJNA

Zupy:

Tradycyjny barszcz z uszkami

Zupa grzybowa z łazankami

Kaszubska zupa rybna

Dania główne:

Filet z łososia smażony z kolorowymi warzywami i masłem ziołowym

Polędwiczki z dorsza w salsie z kolorowych warzyw i pomidorach

Karp po żydowsku w szarym sosie

Wolno pieczony schab z sosem z wędzonych śliwek

Wołowina po staropolsku

Noga z kaczki w sosie żurawinowym

Warzywa gotowane z migdałami

Brukselka z boczkiem

Marchewka z pasternakiem w miodzie

Ziemniaki z koprem i masłem

Kasza gryczana z natką pietruszki

Pierogi z kapustą i grzybami

Pierogi ruskie z karmelizowaną cebulą

Bigos staropolski

Menu dla dzieci:

Delikatny krem z pomidorów

Paluszki rybne panierowane

Faworki z indyka otulone sezamem

Kulki ziemniaczane

Młode warzywa





GRANO HOTEL

SOLMARINA

24.12.2026

KOLACJA WIGILIJNA

Bufet zakąskowy:

Łosoś w galarecie
Śledzie w trzech smakach
Dorsz po grecku
Terrina z łososia z musem z chrzanu
Śledź pod pierzynką
Ryby wędzone z lokalnego gospodarstwa
Wędliny i mięsa wędzone z Bolszewa
Paszтет z gęsi z żurawiną
Pieczony karczek szpikowany czosnkiem
Wolno pieczony schab faszerowany śliwkami
Sałatka z grillowanym kurczakiem i ziołowymi grzankami
Sałatka śródziemnomorska z koniakovym dresingiem
Sałata z kozim serem, burakami i pomarańczami
Sałata lodowa z tuńczykiem, oliwkami, pomidorkami cherry i jajkami
Pieczywo / masło / smalec / ogórki kiszone

Desery :

Makowiec z bakaliami
Sernik wiedeński z sosem czekoladowym
Kutia wigilijna
W-Z
Sernik cytrynowy
Klasyczne tiramisu

Kompot z suszonych owoców
Kawa, herbata, woda, soki owocowe

