



GRANO HOTEL

SOLMARINA

25.12.2026

OBIADOKOLACJA ŚWIĄTECZNA

Bufet zakąskowy:

Śledź marynowany w przyprawach korzennych
Śledź zapiekany w zalewie octowej
Terrina z ryb bałtyckich i szpinaku w algach
Wędzone ryby z pobliskiego gospodarstwa
Wędzone wędliny i mięsa z pobliskiego gospodarstwa
Pieczona szynka w aromacie pomarańczy i goździków
Rolowany boczek pieczony w ziołach i czosnku
Staropolski pasztet z marynatami z domowej spiżarni
Sałatka z kopru włoskiego, pomarańczy i sera Bursztyn
Sałatka z kurczakiem, ryżem i grillowanym ananasem
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Ćwikła z chrzanem
Kosze rozmaitego pieczywa

Zupy:

Żurek z ziemniakami i białą kiełbasą
Rosół z gęsi z warzywami

Dania ciepłe:

Karmazyn z brokułami i kalafiozem
Dorsz w sosie warzywnym
Schab wolno pieczony w sosie własnym
Szynka w przyprawach korzennych w sosie grzybowym
Pierś z kurczaka w sosie słodko-kwaśnym
Pierogi z kapustą i grzybami okraszone cebulą





GRANO HOTEL

SOLMARINA

25.12.2026

OBIADOKOLACJA ŚWIĄTECZNA

Dodatki:

Ryż z warzywami
Ziemniaki opiekane z rozmarynem
Młode warzywa z masłem czosnkowym
Kapusta kiszona zasmażana
Pieczona karmelizowana marchewka

Menu dla dzieci:

Rosół drobiowy z domowym makaronem
Fileciki drobiowe w panko
Mini penne z sosem warzywnym
Owoce zapiekane pod kruszonką

Bufet deserowy:

Domowy sernik z sosem czekoladowym
Szarlotka
Zapiekane owoce z czekoladową kruszonką
Kutia wigilijna
Tiramisu z cytrynową czekoladą

Napoje:

Kawa
Herbata
Kompot z owoców suszonych
Soki





GRANO HOTEL

SOLMARINA

26.12.2026

KASZUBSKA OBIADOKOLACJA

Zupy:

Rosół z wiejskiej kury z lubczykiem i domowym makaronem
Wrëkòwô na gäsënie
Dziadówka

Danie główne:

Frikasy z kury
Karmonada ze szmurowaną kapustą
Pómuchel pó kaszebsku,
Gòlónka w kwasny kapùsce
Pulki z bałtyckim śledziem, wiejska śmietaną i kwaśnymi jabłkami

Dodatki:

Pęczak z grzybami
Ziemniaki pieczone z świeżymi ziołami
Żuchel
Ryż
Ziemniaki z koprem
Czwikła na ceptło
Kiszona kapusta
Marchew z groszkiem
Bania na kwasno





GRANO HOTEL

SOLMARINA

26.12.2026

KASZUBSKA OBIADOKOLACJA

Bufet zakąskowy:

Karkówka marynowana z świeżych ziołach i czosnku

Rolowany indyk ze szpinakiem i kozim serem

Pulpeciki z dorsza z salsą pomidorową

Hyliny opiekany z cebulą – śledź po kaszubsku

Rolmopsy ze śledzia bałtyckiego w zalewie słodko-kwaśnej

Salatka śledziowa po kaszubsku

Salatka z pieczonych ziemniaków, kwaszonego ogórka i swojskich szynki

Salatka z wędzoną makrelą i świeżymi warzywami

Salatka z kurczakiem zagrodowym, razowymi chipsami i oliwą

Menu dla dzieci:

Pomarańczowy krem z marchwi z pestkami dyni

Pieczone pałki z kurczaka

Pieczone ziemniaki

Róże kalafiora i brokuła z rumianą bułką

Bufet słodkości:

Domowy sernik z sosem czekoladowym

Pieczone jabłka z okolicznych sadów z żurawiną i orzechami

Deszny kùch

Ruchanczi

Kaszubski kuch marchewny

Kawa, Herbata, napoje owocowe, woda

