HOTEL PRESIDENT

MENU WIGILIJNE BUFET

ZUPY W KOCIOŁKACH

Tradycyjny barszcz czerwony z uszkami z kapustą i grzybami
Krem grzybowy

DANIA GŁÓWNE

Karp smażony w panierce na maśle
Filet z sandacza w sosie śmietanowo-cytrynowym
Łosoś w sosie pomarańczowym z koperkiem włoskim
Bigos wigilijny z leśnymi grzybami
Pierogi z kapustą i grzybami okraszone złocistą cebulką
Polędwiczki wieprzowe w sosie śmietanowo-ziołowym
Kapusta wigilijna z grochem i śliwką wędzoną

DODATKI

Ziemniaki z masłem śmietankowym
Pieczone ziemniaki w miodzie
Buraczki z chrzanem
Czerwona kapusta
Surówka z białej kapusty
Makaron łazanki z kapustą i pieczarkami

BUFET NA ZIMNO

Tradycyjny śledź w oleju z cebulką
Tradycyjna sałatka jarzynowa z domowym majonezem
Ryba po grecku
Pasztet wieprzowy ze śliwką i z białej fasoli
Tymbaliki z ryby
Sałatka z pieczonego selera, oliwy truflowej, rukoli i parmezanu
Deska regionalnych wędlin i kiełbas oraz selekcja serów
Koszyk świeżego pieczywa z masłem

DESERY

Piernik
Kutia z makiem, miodem, rodzynkami, migdałami i skórką z pomarańczy
Rolada makowa
Sernik z makiem

NAPOJE

Domowy kompot z suszu, sok pomarańczowy, sok jabłkowy, woda, kawa, herbata
Do kolacji wigilijnej kieliszek wina białego lub czerwonego



