



PINEA

RESORT



Menu

na święta Bożego Narodzenia 2025



Kolacja wigilijna – 24.12.2025

KOLACJA BUFET ZIMNY:



Przekąski rybne:

Złocista miruna z kiszonym ogórkiem w zalewie z pomidorów i cebuli,
Pstrąg marynowany w octowo ziołowej zaprawie,
Śledzie w śmietanie z natką pietruszki,
Śledź w oliwie cytrynowo tymiankowej,
Tatar z łososia świeżego,
Koktajl z krewetek,



Przystawki mięsne:

Pasztet pieczony w cieście francuskim z sosem z wędzonej śliwki,
Pate z gęsi z miodowym dressingiem i św rozmarynem,
Deska wędlin regionalnych z sosem chrzanowym,
Pieczony rostbef z rozmarynem,



Przekąski vege:

Tarteletki z tatarem z siekanych grzybów,

Salatki:

Klasyczna sałatka jarzynowa,
Sałatka ziemniaczana ze śledziem i dressingiem francuskim,
Sałatka z kurczakiem,





PINEA

RESORT



Bufet sałatkowy:

Rucola, mix sałat, pomidor, ogórek zielony, grzybki marynowane w occie, świeża papryka, cebula, suszone pomidory, grillowana papryka, pasta z grillowanych warzyw, soczewica z warzywami, oliwki, karczochy, vinegret, pesto bazyliowe, sos koktajlowy, sos jogurtowy, oliwa z oliwek, ocet balsamico, pestki dyni, pestki słonecznika,



Sery:

Gouda, salami, szwajcarski, lazur, kozi, coreggio, brie, camembert z pieprzem, winogrona zielone, orzechy, morele,



Zupy:

Tradycyjny barszcz czerwony z domowymi uszkami z grzybami,
Zupa z leśnych grzybów zabelana,

KOLACJA BUFET GORĄCY:



Dania główne:

Panierowane dzwonki karpia w pieczarkach,
Sandacz z pieca z blanszowanym porem,
Gulasz z dzika z jałowcem,
Pieczone udka z kurczaka z sosem orzechowym i pieczonymi ziemniakami,
Kapusta kiszona z grochem,
Zasmażana kasza pęczak z okrasą,
Pierogi z kapustą i grzybami,



Desery:

Grzane wino z przyprawami korzennymi,
Strucla nadziewana bakaliami,
Jabłecznik,
Piernik z czarną porzeczką,
Sernik krakowski,
Makowiec tradycyjny,
Kutia,
Tradycyjny kompot z suszu,
Owoce sezonowe – mandarynki, pomarańcze, winogron,





PINEA

RESORT



Kolacja świąteczna – 25.12.2025

KOLACJA BUFET ZIMNY:

Przekąski rybne:

Wędzony tuńczyk z tapanadą z suszonych pomidorów i kaparów,
Marynowany dorsz w podgrzybkach z zieloną cebulką,
Śledzie w buraczkach,
Śledzie w oleju z kiszonym ogórkiem,
Karp w galarecie z cytryną,
Szyjki rakowe z sosem czosnkowym,



Przystawki mięsne:

Pasztet domowy pieczony z żurawiną,
Pasztet drobiowy z glazurowaną śliwką,
Półmisek wędlin domowego wyrobu z chrzanem lub ćwikłą,
Vitello tonnato,



Przekąski vege:

Tapanada z oliwek na grzance czosnkowej

Salatki:

Salatka z selera z orzechami, twardym serem i oliwą z oliwek,
Salatka caprese z pesto i grzanką czosnkową,
Salatka z ziemniaków z ogórkiem kiszonym i pieczonym bekonem,
Salatka z pieczonego łososia,



Bufet sałatkowy:

Rucola, mix sałat, pomidor, ogórek zielony, grzybki marynowane w occie,
świeża papryka, cebula, suszone pomidory, grillowana papryka,
pasta z grillowanych warzyw, soczewica z warzywami, oliwki,
karczochy, vinegret, pesto, sos koktajlowy, sos jogurtowy,
oliwa z oliwek, ocet balsamico, pestki dyni, pestki słonecznika





PINEA

RESORT



Sery:

Gouda, salami, szwajcarski, lazur, kozi, coreggio, brie,
camembert z pieprzem, winogrona zielone, orzechy, morele



Zupy:

Krem z borowików,
Zupa rybna pikantna,



Dania główne:

Pieczony halibut z cytryną i ziołami,
Pstrąg dzwonko na szpinaku,
Filet z piersi kukurydzianej z sosem z polskiego cydru i tymianku,
Policzki wołowe w sosie z czerwonego wina z laską cynamonu,
Ziemniaki gratin,
Smażone pierogi z kapustą i grzybami,
Warzywa gotowane na parze,



Desery:

Grzaniec,
Strucla nadziewana bakaliami,
Jabłecznik,
Piernik z czarną porzeczką,
Sernik,
Makowiec,
Kutia,
Owoce,





PINEA

RESORT



Kolacja świąteczna – 26.12.2025

KOLACJA BUFET ZIMNY:

Przekąski rybne:

Wędzony łosoś z sosem chrzanowym,
Smażony dorsz w sosie z musztardy francuskiej,
Trio śledzi tradycyjnych,
Pasta z ryb wędzonych z marynowaną cebulką na grzankach,
Tatar z tuńczyka z jajkiem i ogórkiem kiszonym,
Selekcja wędzonych ryb,

Przystawki mięsne:

Galareta mięsna z cytryną,
Paszтет drobiowy z glazurowaną śliwką,
Półmisek wędlin domowego wyrobu z chrzanem lub ćwikłą,
Plastry pieczonego fileta z kurczaka z salsą,

Przekąski vege:

Ciecierzycy z ziołami,

Salatki:

Salatka z pieczonych buraków z kozim serem,
Salatka ze świeżych grzybów z pietruszką,
Salatka z ziemniaków z wędzonym tuńczykiem,
Salatka z pieczonego kalafiora z dressingiem,





PINEA

RESORT



Bufet sałatkowy:

Rucola, mix sałat, pomidor, ogórek zielony, grzybki marynowane w occie, świeża papryka, cebula, suszone pomidory, grillowana papryka, pasta z grillowanych warzyw, soczewica z warzywami, oliwki, karczochy, vinegret, pesto, sos koktajlowy, sos jogurtowy, oliwa z oliwek, ocet balsamico, pestki dyni, pestki słonecznika



Sery:

Gouda, salami, szwajcarski, lazur, kozi, coreggio, brie, camembert z pieprzem, winogrona zielone, orzechy, morele



Zupy:

Rosół po królewsku z suszonymi grzybami,
Żurek z grzankami ziołowymi,



Dania główne:

Pieczony schab z solą morską i sosem pieczeniowym,
Zapiekany filet z kurczaka z pieczarkami i serem dojrzewającym,
Pieczony okoń morski w śmietanie i ziołach,
Kluski śląskie z masłem,
Pieczone ziemniaki z solą morską i ziołami,
Marchew z groszkiem zasmażana,
Zapiekanka z warzyw ze świeżymi pomidorami



Desery:

Grzaniec,
Strucla z bakaliami,
Jabłecznik,
Piernik z czarną porzeczką,
Sernik,
Makowiec,
Kutia,
Owoce,

