

Kolacja wigilijna w Gdańsku, Jelitkowie

24.12.2025 | 16:00 - 20:00 | KOLACJA WIGILIJNA BUFETOWA

389 PLN
dla dorosłych

195 PLN
dla dzieci 3-12

Zupa

Barszcz czerwony, pasztecik z kapustą i grzybami | 150 ml
Zupa grzybowa z makaronem | 150 ml

Danie główne

Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą z cebuli | 90 g
Smażony filec z karpia marynowany w ziołach | 90 g
Pieczony losoś z sosem kaparowym | 90 g
Pieczony pstrąg w jabłkach | 90 g

Słodki stół

Sernik korzenny | 120 g
Makowiec | 120 g
Piernik staropolski | 120 g

Zimny bufet

Karp w galarecie | 100 g
Ryba po grecku | 100 g
Śledź matias z żurawiną | 100 g
Gravlax marynowany w cytrusach i koperze | 100 g
Rolada szpinakowa z lososiem wędzonym i kremowym serkiem | 100 g
Domowy pasztet z kaczki z żurawiną | 100 g
Półmisek wędlin i kielbas kaszubskich | 100 g
Salatka śledziowa z marynowanym burakiem i sosem winno-musztardowym | 100 g
Chrupiąca sałatka z oliwkami i fetą | 100 g
Świeże owoce | 120 g

Bufet dziecięcy

Rosół z makaronem | 150 ml
Paluszki rybne z frytkami | 150 g

Dodatki

Ziemniaki gotowane | 90 g
Warzywa gotowane na parze z bułką tartą | 90 g

Pakiet napojów

Kompot z suszu
Woda mineralna niegazowana z miętą
Soki
Kawa
Herbata



PRAWDZIC
RESORT & WELLNESS

Świąteczna obiadokolacja w Gdańsku, Jelitkowie

25.12.2025 | 16:00 - 19:00 | PIERWSZY DZIEŃ ŚWIĄT | OBIAD BUFETOWY

309 PLN
dla dorosłych

155 PLN
dla dzieci 3-12

Zupa

Zupa rybna | 150 ml

Krem z białych warzyw | 150 ml

Danie główne

Pierogi z mięsem i okrasą | 90 g

Wolno pieczone udko z kaczki | 150 g

Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym | 90 g

Pieczony halibut w sosie z szyszek rakowych | 90 g

Słodki stół

Serniko-makowiec na kruchym spodzie | 120 g

Makowiec | 120 g

Szarlotka | 120 g

Świeże owoce | 120 g

Zimny bufet

Pstrąg wędzony | 100 g

Gravlax marynowany w cytrusach i koperze | 100 g

Śledzie po kaszubsku | 100 g

Wolno pieczony rostbef z musem grzybowym | 100 g

Półmisek wędlin i kielbas kaszubskich | 100 g

Cykoria ze smażonymi krewetkami z chili i czosnkiem
oraz filetemi grejpfruta | 100 g

Salatka z grillowanym halloumi, pestkami słonecznika
i winogronami | 100 g

Bufet dziecięcy

Rosół z makaronem | 150 ml

Pulpeciki drobiowe w sosie pomidorowym z ziemniakami | 150 g

Dodatki

Kluski śląskie | 100 g

Ziemniaki gotowane | 100 g

Kapusta modra ze śliwkami | 100 g

Buraczki zasmażane | 100 g

Surówka z białej kapusty | 100 g

Surówka z marchwi i selera | 100 g

Pakiet napojów

Woda mineralna niegazowana z cytryną

Soki

Kawa

Herbata



PRAWDZIC
RESORT & WELLNESS

Świąteczna obiadokolacja w Gdańsku, Jelitkowie

309 PLN
dla dorosłych

155 PLN
dla dzieci 3-12

26.12.2025 | 16:00 - 19:00 | DRUGI DZIEŃ ŚWIĄT | OBIAD BUFETOWY

Zupa

Rosół wołowo-drobiowy z makaronem | 150 ml

Krem z buraka | 150 ml

Danie główne

Duszony schab w sosie z suszonych śliwek | 90 g

Udka z kurczaka faszerowane karczochami i boczkiem | 90 g

Pieczony dorsz z sosem porowym | 90 g

Słodki stół

Serniko-makowiec na kruchym spodzie | 120 g

Makowiec | 120 g

Szarlotka | 120 g

Świeże owoce | 120 g

Zimny bufet

Pstrąg w galarecie | 100 g

Klopsiki rybne w occie z cebulką | 100 g

Pasztet z kaczki z suszonymi śliwkami | 100 g

Carpaccio z buraka i kozim serem, rukolą i pestkami słonecznika | 100 g

Krucha sałata z wędzonym łososiem i vinegretem cytrynowym | 100 g

Bufet dziecięcy

Pomidorowa z makaronem | 150 ml

Kurczak milanese z frytkami 150 g

Dodatki

Ziemniak pieczony z rozmarynem | 100 g

Gnocchi z masłem tymiankowym | 100 g

Łazanki z kapustą i grzybami | 100 g

Surówka z marchwi i jabłka | 100 g

Surówka z kapusty pekińskiej | 100 g

Pakiet napojów

Woda mineralna niegazowana z cytryną

Soki

Kawa

Herbata



PRAWDZIC
RESORT & WELLNESS