Radisson BLU SOPOT

Menu

MERRY CHRISTMAS 2026

Menu

MERRY CHRISTMAS 2026

23.12
ŚRODA
WEDNESDAY

KOLACJA

Kolacja

BUFET CIEPŁY

Zupa cebulowa aromatyzowana białym winem z grzankami
Polędwiczki wieprzowe z sosem miodowo-musztardowym
Halibut z sosem z palonego masła oraz kaparami
Ziemniaki z rozmarynem
Komosa ryżowa z zielonymi warzywami i serem Grana Padano
Warzywa blanszowane z masłem migdałowym

BUFET ZIMNY

Pieczony rostbef z pomidorami koktajlowymi, rukolą, serem Grana Padano i oliwą z suszonych pomidorów
Sezonowane sery i wędliny
Sałatka Cezar z krewetkami królewskimi oraz grzankami
Sałatka z mozzarellą, awokado, roszponką i prażonymi pestkami dyni
Sałatka grecka z fetą i oregano
Łosoś wędzony z kruchymi sałatami, chrzanowym musem i piklowaną czerwoną cebulą
Surówka z kapusty, surówka z buraka, surówka z marchewki
Oliwy smakowe, pieczywo

BUFET DESEROWY

Ciasto Tiramisu
Mus czekoladowy z wiśniami
Sernik z galaretką i owocami
Owoce

DANIA DLA DZIECI

Zupa pomidorowa z makaronem
Panierowane fileciki z kurczaka
Pizza 2 rodzaje
Makaron z sosem bolońskim
Frytki/ Frytki z batatów

Radisson BLU SOPOT

Menu MERRY CHRISTMAS 2026

24.12
CZWARTEK
THURSDAY

KOLACJA WIGILIJNA

Kolacja Wigilijna

PRZYSTAWKI NA STOLE (SERWOWANE DLA KAŻDEGO GOŚCIA)
Tarta grzybowa ze szczypiorkowym twarożkiem
Vol - au - vent z wędzonym pstrągiem i kawiorem
Tartinka z półgęskiem, marmoladą figową i chrzanem

BUFET CIEPŁY
Barszcz czerwony z uszkami faszerowanymi grzybami i kapustą
Zupa rybna z warzywami i dorszem
Udko z kaczki w sosie pomarańczowym
Pieczona wołowina z sosem chrzanowym
Łosoś z sosem porowo - winnym
Smażony filet z karpia
Pierogi: z kapustą i grzybami, ruskie, z mięsem
Ziemniaki gotowane z ziołami
Modra kapusta duszona w czerwonym winie z miodem i rodzynkami
Karmelizowana marchew i brukselka

BUFET ZIMNY
Śledź z jabłkiem, rodzynkami i kwaśną śmietaną
Mięsa i pasztety z konfiturą z czerwonej cebuli i żurawiny
Sałatka z pieczonych ziemniaków z ogórkiem konserwowym
Ryba po grecku
Pieczony rostbef z pomidorami koktajlowymi, rukolą, serem Grana Padano i oliwą z suszonych pomidorów
Sałatka Cezar z krewetkami królewskimi oraz grzankami
Sałatka z mozzarellą, awokado, roszponką i prażonymi pestkami dyni
Łosoś wędzony z kruchymi sałatami, chrzanowym musem i piklowaną czerwoną cebulą
Surówka z kapusty, surówka z buraka, surówka z marchewki
Oliwy smakowe, pieczywo

BUFET DESEROWY
Sernik z kremem pomarańczowym
Ciasto marchewkowe z orzechami włoskimi i cynamonem
Piernik z powidłami z rumem
Makowiec z bakaliami
Owoce
Kompot z suszonych owoców z przyprawami korzennym

DANIA DLA DZIECI
Rosół z makaronem i warzywami
Ryba w cieście
Pierogi z twarogiem i sosem waniliowym
Frytki/frytki z batatów

Radisson BLU SOPOT

Menu

MERRY CHRISTMAS 2026

25.12
PIĄTEK
FRIDAY

KOLACJA ŚWIĄTECZNA

Kolacja Świąteczna

BUFET CIEPŁY

Zupa borowikowa z łazankami i warzywami
Zupa gulaszowa z warzywami
Pieczona karkówka z sosem cydrowym
Supreme z kurczaka faszerowane szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie putanesca
Filet dorsza z sosem szpinakowo kaparowym
Wybór pierogów: z kapustą i grzybami, ruskie, z mięsem
Purée ziemniaczane ze szczypiorkiem
Fasolka szparagowa blanszowana z prażonym słonecznikiem
Pieczona dynia z serem halloumi i pesto pietruszkowym

BUFET ZIMNY

Śledź z jabłkiem, rodzynkami i kwaśną śmietaną
Mięsa i pasztety z konfiturą z czerwonej cebuli i żurawiny
Sałatka z pieczonych ziemniaków z ogórkiem konserwowym
Ryba po grecku
Pieczony rostbef z pomidorami koktajlowymi, rukolą, serem Grana Padano i oliwą z suszonych pomidorów
Sałatka cezar z krewetkami królewskimi oraz grzankami
Sałatka z mozzarellą, awokado, roszponką i prażonymi pestkami dyni
Łosoś wędzony z kruchymi sałatami, chrzanowym musem i piklowaną czerwoną cebulą
Surówka z kapusty, surówka z buraka, surówka z marchewki
Oliwy smakowe, pieczywo

BUFET DESEROWY

Ciasto WZ
Deser czekoladowy Opera
Mus z słonego karmelu z konfiturą z owoców leśnych
Owoce

DANIA DLA DZIECI

Zupa jarzynowa z koperkiem
Panierowane fileciki z kurczaka
Pizza – 2 rodzaje
Makaron z sosem bolońskim
Frytki/frytki z batatów

Radisson BLU SOPOT

Menu

MERRY CHRISTMAS 2026

26.12
SOBOTA
SATURDAY

KOLACJA ŚWIĄTECZNA

Kolacja Świąteczna

BUFET CIEPŁY

Zupa kalafiorowa z kluseczkami
Żurek z białą kiełbasą i jajkiem
Pieczony filet z indyka z sosem żurawinowym
Zrazy wieprzowe z sosem pieczeniowym
Pstrąg w sosie koperkowo-cytrynowym
Gnocchi z sosem grzybowym i natką pietruszki
Ziemniaki pieczone z tymiankiem
Karmelizowane buraczki z miodem
Wegetariański bigos ze śliwką

BUFET ZIMNY

Śledź z jabłkiem, rodzynkami i kwaśną śmietaną
Mięsa i pasztety z konfiturą z czerwonej cebuli i żurawiny
Sałatka z pieczonych ziemniaków z ogórkiem konserwowym
Ryba po grecku
Pieczony rostbef z pomidorami koktajlowymi, rukolą, serem grana padano i oliwą z suszonych pomidorów
Sałatka Cezar z krewetkami królewskimi oraz grzankami
Sałatka z mozzarellą, awokado, roszponką i prażonymi pestkami dyni
Łosoś wędzony z kruchymi sałatami, chrzanowym musem i piklowaną czerwoną cebulą
Surówka z kapusty, surówka z buraka, surówka z marchewki
Oliwy smakowe, pieczywo

BUFET DESEROWY

Seromakowiec
Szarlotka z kruszoną
Crème brûlée z owocami
Owoce

DANIA DLA DZIECI

Krupnik z warzywami i kaszą jęczmienną
Panierowane fileciki z kurczaka
Pizza Margherita / z szynką i pieczarkami
Makaron z sosem bolońskim
Frytki/frytki z batatów