



Saltic
Grzybowo

PIERWSZA KOMUNIA ŚWIĘTA

w Saltic Resort & SPA





SALTIC RESORT & SPA TO HOTELE POŁOŻONE W OTOCZENIU NADMORSKICH LASÓW,
DZIĘKI TEMU PRZYJĘCIA KOMUNIJNE ZYSKUJĄ WYJĄTKOWĄ ATMOSFERĘ.

ELEGANCKO URZĄDZONE WNĘTRZA I MALOWNICZE OTOCZENIE
TWORZĄ DOSKONAŁE WARUNKI DO ŚWIĘTOWANIA TEGO SZCZEGÓLNEGO DNIA.

STANOWIĄ PIĘKNE TŁO DLA RODZINNYCH WSPOMNIEŃ
I PAMIĄTKOWYCH FOTOGRAFII.



NASZ DOŚWIADCZONY ZESPÓŁ ZADBA O KAŻDY DETAL – OD ARANŻACJI SALI,
POPRZEZ OBSŁUGĘ GOŚCI, AŻ PO PRZEBIEG CAŁEGO PRZYJĘCIA.

DZIĘKI TEMU RODZICE I BLISCY MOGĄ W PEŁNI CIESZYĆ SIĘ UROCZYSTOŚCIĄ,
BEZ TROSKI O ORGANIZACYJNE SZCZEGÓŁY.

MENU KOMUNIJNE PRZYGOTOWYWANE JEST PRZEZ NASZYCH SZEFÓW KUCHNI
Z NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI SKŁADNIKÓW. SERWUJEMY ZARÓWNO TRADYCYJNE SMAKI,
JAK I NOWOCZESNE PROPOZYCJE, KTÓRE ZACHWYCĄ ZARÓWNO DZIECI,
JAK I DOROSŁYCH.

MENU SERWOWANE

PROPOZYCJA I

**SAŁATKA Z GRILLOWANĄ MARCHEWKĄ, MARYNOWANĄ KALAREPĄ I SOSEM MIĘTOWYM
BULION Z KURCZAKA Z PIEROŻKAMI DROBIOWYMI, DOMOWYM MAKARONEM I WARZYWAMI
STEK ZE SCHABU Z PIECZONĄ KAPUSTĄ, PUREE ZIEMNIACZANYM I SOSEM CEBULOWYM
SZARLOTKA JABŁKOWO-GRUSZKOWA Z LODAMI I SOSEM WANILIOWYM**

- Deska wędlin wędzonych SALTIC
- Sałaty sezonowe z sosem winegret
- Kolorowe pomidory z mozzarellą, pesto ziołowym i oliwkami
- Śledź marynowany z wiosennymi warzywami i sosem musztardowym

199 PLN
(*cena brutto/ os.)





229 PLN

(*cena brutto/ os.)

PROPOZYCJA II

SCHAB W SOSIE VITELLO TONNATO Z KAPARAMI I SEREM GRANA PADANO

KREM SZPARAGOWY Z SAŁATKĄ SZPARAGOWĄ I PURÉE Z CZARNYCH OLIVEK

KOTLET DE VOLAILLE Z MŁODYMI ZIEMNIAKAMI W JOGURCIE I PIECZONĄ SAŁATĄ RZYMSKĄ

POMARAŃCZOWY CRÈME BRÛLÉE Z OWOCAMI SEZONOWYMI

- Indyk w sosie tuńczykowym
- Antipasti
- Sałatka z pomidorów z grillowanym rostbefem i bazylią
- Roladki z cukinii z ricottą i suszonym pomidorem
- Sałatka z wiosennych warzyw z oliwą smakową
- Carpaccio z buraka z kozim serem, granatem i rukolą
- Melon z szynką dojrzewającą

319 PLN

(*cena brutto/ os.)

PROPOZYCJA III

CARPACCIO Z ŁOSOSIA GRAVLAX Z ROKITNIKIEM I CYKORIA

FILET Z WĘDZONEJ KACZKI Z SAŁATKĄ ZE SZPINAKU, SEREM BURSZTYN DOJRZEWAJĄCYM I FIGAMI

MINISTRONE Z SEREM GRANA PADANO I BAZYLIĄ

STEK Z POLĘDWICY WIEPRZOWEJ Z WĘDZONYM BOCZKIEM, ZIEMNIAKAMI GRATIN, KURKAMI I SOSEM DEMI-GLACE

LODY RZEMIEŚLNICZE Z OWOCAMI SEZONOWYMI I SOSEM MORELOWYM

- Deska wędlin wędzonych Saltic
- Deska serów regionalnych z chutneyem pomarańczowym
- Sałatka cezarska z wędzonym kurczakiem i grzankami
- Bruschetta z pomidorami i pesto bazyliowym
- Rostbief pieczony z warzywami i sosem chimichurri
- Szynka parmeńska z mozzarellą di bufala, brzoskwinia i sosem winegret
- Sałaty polskie z sosem winegret
- Hummus ziołowy z domową focaccią
- Pieczywo domowe
- Sałatka z wołowiną
- Tortilla z kurczakiem i warzywami

MENU BUFETOWE

319 PLN

*(*cena brutto/ os.)*

PROPOZYCJA I

WĘGIERSKA ZUPA GULASZOWA
POLĘDWICZKA WIEPRZOWA W SOSIE ZIOŁOWYM
ZRAZY WOŁOWE W SOSIE WŁASNYM
RYBA W SOSIE ZE ŚWIEŻEGO OGÓRKA
ZAPIEKANE WARZYWA SEZONOWE W SOSIE ŚMIETANOWO-MUSZTARDOWYM
ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM
KOPYTKA ZIEMNIACZANE
WYBÓR WARZYW SEZONOWYCH

BUFET SAŁATKOWY

- Deska wędlin wędzonych Saltic
- Sałaty i warzywa sezonowe z sosem winegret
- Kolorowe pomidory z mozzarellą, pesto i oliwkami
- Śledź marynowany z warzywami i sosem musztardowym

BUFET SŁODKOŚCI SALTIC

- kompozycja deserów ustalana indywidualnie



339 PLN

(*cena brutto/ os.)

PROPOZYCJA II

ZUPA SZPARAGOWA Z WARZEWAMI
WOŁOWINA PO BURGUNDZKU Z MŁODĄ CEBULKĄ
KURCZAK DUSZONY W PESTO ŚMIETANOWYM
PENNE Z KURKAMI I WOŁOWINĄ
DORSZ W SOSIE WINNO-MAŚLANYM Z KAPARAMI
I POMIDORKAMI CHERRY
ZIEMNIAKI GRATIN
GNOCCHI W SOSIE SZALWIOWYM
FASOLKA SZPARAGOWA Z POMIDORAMI CONCASSÉ

BUFET SAŁATKOWY

- Indyk w sosie tuńczykowym
- Antipasti
- Sałatka z pomidorów z grillowanym rostbefem i bazylią
- Roladki z cukinii z ricottą i suszonym pomidorem
- Carpaccio z buraka z kozim serem, granatem i rukolą
- Melon z szynką dojrzewającą

BUFET SŁODKOŚCI SALTIC

- kompozycja deserów ustalana indywidualnie

399 PLN

(*cena brutto/ os.)

PROPOZYCJA III

ŚRÓDZIEMNOMORSKA ZUPA Z DORSZEM I KALMARAMI
LUB POLSKI CHŁODNIK Z JAJKIEM
STROGONOW WOŁOWY Z OGÓRKIEM I PIECZARKĄ
ROLADKI Z KURCZAKA ZE SZPARAGAMI I MŁODĄ MARCHEWKĄ
ŁOSOŚ KONFITOWANY Z ZIOŁAMI I EMULSJĄ CYTRYNOWĄ
RAVIOLI ZE SZPINAKIEM I RICOTTĄ W SOSIE WINNYM
ZIEMNIAKI PIECZONE Z PAPRYKĄ
KLUSECZKI PÓŁFRANCUSKIE Z ZIOŁAMI
GRILLOWANE WARZYWA SEZONOWE Z ZIOŁAMI

BUFET SAŁATKOWY

- Deska wędlin wędzonych Saltic
- Deska serów regionalnych z chutneyem pomarańczowym
- Sałatka rzymska z sosem cezar, wędzonym kurczakiem i grzankami
- Bruschetta z pomidorami i pesto bazyliowym
- Rostbef pieczony z warzywami i sosem chimichurri
- Szynka parmeńska z mozzarellą di bufala, brzoskwinia i sosem winegret
- Mieszanka sałat polskich z sosem winegret
- Hummus ziołowy z domową focaccią
- Pieczywo domowe

BUFET SŁODKOŚCI SALTIC

- kompozycja deserów ustalana indywidualnie



SALTIC RESORT & SPA GRZYBOWO

ul. Nadmorska 36 C | 78-132 Grzybowo

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

eventy.grzybowo@saltic.pl

+48 698 156 652