

WIGILIJNA KOLACJA SERWOWANA

Zestaw I - 70 zł netto

Zupa (jedna do wyboru)

Barszcz czerwony z uszkami
Barszcz biały z grzybami i jajkiem

Danie główne (jedno do wyboru)

Karp panierowany / ziemniaki purée /
kapusta z grochem i grzybami
Filet z morszczuka pieczony w maśle ziołowo-cytrynowym /
kopytka / bukiet sałat
Pierogi z kapustą i grzybami

Kompot z suszu w cenie zestawu

DODATKOWE OPCJE:

Przystawka (jedna do wyboru) 20 zł / netto

Tatar ze śledzia z krążkiem cebulowym i świeżym ogórkiem
Pasztet drobiowy z galaretką

Deser (jeden do wyboru) 30 zł / netto

Jabłecznik z sosem karmelowym
Makowiec

Zestaw II - 100 zł netto

Zupa (jedna do wyboru)

Barszcz czerwony z uszkami
Żurek z jajkiem i białą kiełbasą
Zupa grzybowa z łazankami

Danie główne (jedno do wyboru)

Sandacz w sosie cytrynowym z kaparami /
ziemniaczano - warzywny gratin w beszamelu
Filet z pstrąga w migdałach / sos maślano-koperkowy /
risotto / zielona fasolka szparagowa
Kulebiak z kapustą / sos grzybowy

Kompot z suszu w cenie zestawu

DODATKOWE OPCJE:

Przystawka (jedna do wyboru) 25 zł / netto

Ryba po grecku
Terrina z brokułem i szpinakiem / mus pomarańczowy

Deser (jeden do wyboru) 30 zł / netto

Strudel jabłkowy / lody waniliowe
Makowiec z sosem pomarańczowym



WIGILIJNY BUFET ZIMNY

Zestaw I - 75 zł netto

- ✓ Śledź w śmietanie
- ✓ Galaretki rybne
- ✓ Kapuśniaczki z ciasta francuskiego
- ✓ Sałatka z batata, ogórka kiszzonego i czerwonej cebuli
- ✓ Deska serów: gouda, rolada ustrzycka, camembert
- ✓ Deska wędlin i mięs pieczonych: szynka tradycyjna / kiełbasa wiejska / salceson / pasztet / indyk z morelą / schab pieczony w tymianku / karczek pieczony w kminku / boczek pieczony
- ✓ Pickle
- ✓ Zimne sosy: czosnkowy / musztardowy
- ✓ Pieczywo: białe / razowe / bułeczki
- ✓ Masła smakowe: czosnkowe / chilli

Zestaw II - 90 zł netto

- ✓ Śledź po kaszubsku
- ✓ Galaretki rybne
- ✓ Babeczki z trzema nadzieniami: rybna, jajeczna, serowa
- ✓ Sałatka porowa z kukurydzą i brokułem
- ✓ Sałatka z batata, ogórka kiszzonego, i czerwonej cebuli
- ✓ Deska serów: gouda / rolada ustrzycka / camembert / mini mozzarella / ser salami
- ✓ Deska wędlin i mięs pieczonych: szynka tradycyjna / salami / kabanos / szynka regionalna / kiełbasa wiejska / salceson / pasztet / indyk z morelą / schab pieczony w tymianku / karczek pieczony w kminku / boczek pieczony
- ✓ Pickle
- ✓ Zimne sosy: czosnkowy / musztardowy / chilli
- ✓ Pieczywo: białe / razowe / bułeczki
- ✓ Masła smakowe: czosnkowe, pietruszkowe, chilli

PAKIET NAPOI

bez limitu 35 zł netto

Bufet kawowy
Wybór herbat
Soki owocowe
Woda z cytryna i miętą

BUFET SŁODKI I OWOCOWY

45 zł netto

Makowiec
Jabłecznik
Mono deserki (mix smaków)
Owoce filetowe i w całości

DODATKOWA OPCJA:

Napoje gazowane bez limitu: 20 zł / netto

WIGILIJNA KOLACJA BUFET

Zestaw I - 95 zł netto

Barszcz z opiekanymi uszkami z kapustą i grzybami
Karp panierowany
Pierogi z twarogiem i ziemniakami / okrasa z cebulki
Opiekane ziemniaki
Kopytka z masłem i koperkiem
Surówka z kiszanej kapusty
Ćwikła z chrzanem
Kompot z suszu

DODATKOWE OPCJE:

Sernik, makowiec 25 zł netto

Zestaw II - 125 zł netto

Zupa grzybowa
Barszcz z uszkami z kapustą i grzybami
Pstrąg w sosie cytrynowym z kaparami
Ziemniaczane gratin
Mix pierogów (3 rodzaje)
Kapusta z grochem
Mix sałat z sosem winegret
Surówka z kiszanej kapusty
Kompot z suszu

DODATKOWE OPCJE:

Sernik, makowiec, jabłecznik 25 zł netto

DODATKOWE DANIE CIEPŁE

jedno do wyboru / 30 zł netto

Zupa gulaszowa
Kwaśnica z żeberkiem
Risotto warzywne
Barszcz z krokietem z kapustą i pieczarkami

**Będzie nam niezmiernie miło jeżeli wybiorą Państwo
naszą ofertę, jednak z chęcią zmodyfikujemy
ją i dopasujemy do Państwa indywidualnych oczekiwań.**

Zapraszamy do kontaktu i rezerwacji

marketing@hotellenart.pl

Julia tel. 533 314 110

Konrad tel. 533 315 110

