

SPOTKANIE ŚWIĄTECZNE

MENU SERWOWANE



PRZYSTAWKI

(DO WYBORU)

WĘDZONY PSTRĄG NA SAŁATCE Z CZERWONYCH BURACZKÓW

WĘDZONY ŁOSOŚ Z MASCARPONE I CYTRYNĄ

TATAR ZE ŚLEDZIA Z MARYNOWANYMI GRZYBAMI I WĘDZONĄ ŚMIETANĄ

PARFAIT Z DROBIOWYCH WĄTRÓBEK Z KONFITURĄ Z ROKIETNIKA

ZUPY

(DO WYBORU)

ŻUR WIGILIJNY Z GRZYBAMI

BOROWIKOWA ZABIELANA ŚMIETANĄ Z ŁAZANKAMI

BARSZCZ CZERWONY Z USZKAMI GRZYBOWYMI

ZUPA RYBNA Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ

DANIA GŁÓWNE

(DO WYBORU)

DORSZ W SOSIE WARZYWNYM, PUREE ZIEMNIACZANE, KISZONA KAPUSTA Z JABŁKIEM

PIECZONY SANDACZ W SOSIE KURKOWYM, GRATEN ZIEMNIACZANY, SPAGHETTI WARZYWNE

PIEROGI UKRAIŃSKIE Z MASŁEM

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA W SOSIE KURKOWYM, PIECZONA MARCHEW I PIETRUSZKA, ZIEMNIAKI Z MASŁEM

PIEROGI Z KONFITOWANĄ KACZKĄ, WARZYWAMI I SOSEM GRZYBOWYM

WOLNO PIECZONA WOŁOWINA, DOMOWE KOPYTKA, BURACZKI GLAZUROWANE

DESERY

(DO WYBORU)

SERNIK Z BAKALIAMI

CIASTO MAKOWE Z MIGDAŁAMI

CRUMBLE Z JABŁKAMI I CYNAMONEM

BROWNI Z KONFITURĄ WIŚNIOWĄ

PIERNIK CZEKOLADOWY Z POWIDŁEM

NAPOJE

KOMPOT Z SUSZONYCH OWOCÓW

WODA MINERALNA

KAWA Z EKSPRESU

HERBATA W RÓŻNYCH SMAKACH

PRZEKĄSKI I SAŁATKI

(ZIMNY BUFET)

KROKIECIK Z POLICZKÓW WOŁOWYCH Z MAJONEZEM TRUFLOWYM

CARPACCIO Z ŁOSOSIA Z WINEGRET Z ROKITNIKIEM

MINI TATARKI ZE ŚLEDZIA

PASZTET PIECZONY Z ŻURAWINĄ

MINI GALARETKA Z ŁOSOSIEM I OLIWKAMI

VOLAVENT Z PIECZONYM PASZTETEM I KONFITURĄ Z JABŁEK I CALVADOSU

SAŁATKA Z PIECZONYCH BURAKÓW Z KOZIM SEREM I ORZECHAMI

SAŁATKA JARZYNOWA - TRADYCYJNA

SAŁATKA STAROPOLSKA Z GRZYBAMI

HUMUS GRZYBOWY

NA SŁODKO

(ZIMNY BUFET)

PIERNIK Z POWIDŁEM

KRÓLEWSKI MAKOWIEC Z BAKALIAMI ORAZ SKÓRKĄ Z POMARAŃCZY

CIASTO MIODOWE PRZEKŁADANE DELIKATNYM KREMEM BUDYNIOWYM

TRADYCYJNY SERNIK Z CZEKOLADOWYM CIASTEM

SZARLOTKA Z CYNAMONEM I KRUSZONKĄ Z ORZECHÓW

W ZESTAWIENIU 3 DANIOWYM W CENIE

120 ZŁ NETTO OD OSOBY

W ZESTAWIENIU 4 DANIOWYM W CENIE

138 ZŁ NETTO OD OSOBY

DODAJ ZIMNY BUFET (6 POZYCJI)

74 ZŁ NETTO OD OSOBY

DODAJ ZIMNY BUFET (9 POZYCJI)

96 ZŁ NETTO OD OSOBY

JEŚLI POWYŻSZE PROPOZYCJE NIE SPROSTAJĄ PAŃSTWA WYMAGANIOM JESTEŚMY W STANIE STWORZYĆ
INDYWIDUALNE MENU OPARTE NA PAŃSTWA PREFERENCJACH.
W POWYŻSZYM ZESTAWIENIU NALEŻY WYBRAĆ TAKI SAM ZESTAW DLA WSZYSTKICH UCZESTNIKÓW. DLA
GRUP ZORGANIZOWANYCH POSIADAMY SPECJALNE CENY NA WINA ORAZ ALKOHOLE Z KARTY.



DLA BIZNESU

TEL. +48 535 996 636
SPRZEDAZ@BLUEDIAMONDHOTEL.PL

IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

TEL. +48 535 996 632
GASTRONOMIA@BLUEDIAMONDHOTEL.PL

BLUEDIAMONDHOTEL.PL