



SPOTKANIE ŚWIĄTECZNE

MENU W FORMIE BUFETU



DANIA GORĄCE

(DO WYBORU)

BOROWIKOWA ZABIELANA ŚMIETANĄ Z ŁAZANKAMI

BARSZCZ CZERWONY Z USZKAMI GRZYBOWYMI

ZUPA RYBNA Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ

FILET Z KARPIA W SOSIE RAKOWYM Z KAPARAMI

GOŁĄBKI Z KASZĄ I ŚLIWKAMI W SOSIE GRZYBOWYM

PIECZONY SANDACZ W SOSIE KURKOWYM

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

PIEROGI UKRAIŃSKIE

KASZOTTO Z GRZYBAMI I PARMEZANEM

ZIEMNIAKI PIECZONE W ZIOŁACH

NAPOJE

KOMPOT Z SUSZONYCH OWOCÓW

WODA MINERALNA

KAWA Z EKSPRESU

HERBATA W RÓŻNYCH SMAKACH

PRZEKĄSKI I SAŁATKI

(ZIMNY BUFET)

PARAFAIT Z DROBIOWYCH WĄTRÓBEK Z KONFITURĄ Z ROKIETNIKIEM

CARPACIO Z ŁOSOSIA Z WINEGRET Z MARAKUJĄ

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

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

BROWNI Z KONFITURY Z WIŚNI

W ZESTAWIENIU 5 DANIOWYM W CENIE

142 ZŁ NETTO OD OSOBY

W ZESTAWIENIU 7 DANIOWYM W CENIE

165 ZŁ NETTO OD OSOBY

DODAJ ZIMNY BUFET (6 POZYCJI)

72 ZŁ NETTO OD OSOBY

DODAJ ZIMNY BUFET (9 POZYCJI)

90 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