



Menu

WIGILIA

ZUPA SERWOWANA:

CAPPUCCINO GRZYBOWE/ŚMIETANKA/PUDER

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

KULEBIAK Z LOSOSIEM/PALONY KALAFIOR/MIGDAŁ

ALBO

OPCJA VEGAŃSKA

PIEROGI/SOCZEWICA/DYNIA/PALONE MASŁO

BUFET CIEPLY:

KARP DUSZONY W PIECZARKACH

PIECZONA KACZKA W SOSIE PIERNIKOWYM/JABŁKO

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

ZIEMNIAKI/KOPEREK

KAPUSTA WIGILIJNA

PRZEKĄSKI ZIMNE:

TATAR Z LOSOSIA/ZIELONY OGÓREK

RYBA/GALARETA JABŁKOWA

ŚLEDŹ W PIERNIKU

KACZKA Z ŻURAWINĄ

SALATKA/TUŃCZYK/FASOLKA ZIELONA

SALATKA Z KUS KUS/KALAFIOR/RODZYNKA

PIECZYWO, MASŁO

CIASTO 3 RODZAJE

WIGILIJNY KOMPOT Z SUSZU

www.hotel500.com.pl/zegrze



Menu

obiadokolacja 25.12.2024

ZUPA SERWOWANA
BARSZCZ/USZKA GRZYBOWE

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE:
KURCZAK SUPREME/GRATIN Z PASTERNAKA
/PALONY KALAFIOR
ALBO
OPCJA VEGAŃSKA
GNOCCHI DYNIOWE/BOCZNIAK

BUFET CIEPLY:
RYBA/SOS KURKOWY
SCHAB DUSZONY/SOS WŁASNY
PIEROGI Z TWAROGIEM I ZIEMNIAKAMI/OKRASA
KOPYTKA/MASŁO KOPERKOWE
WARZYWA PIECZONE/TYMIANEK

PRZEKĄSKI ZIMNE:
TORTILLA/GRILLOWANE WARZYWA
RYBA PO GRECKU
ŚLEDŹ W ŚMIETANIE
INDYK Z MORELĄ W GALARECIE
SAŁATKA ZIEMNIACZANA/OGÓREK KISZONY
SAŁATKA BROKUŁ/JAJKO/TUŃCZYK
PIECZYWO, MASŁO
CIASTO 3 RODZAJE
WIGILIJNY KOMPOT Z SUSZU

www.hotel500.com.pl/zegrze



Menu

obiad

26.12.2024

W BUFECIE:

ŻUREK/SUSZONY BOROWIK
ROSÓŁ/DOMOWY MAKARON

RYBA/SOS CURRY/POMIDOR
ROLADA DROBIOWA/SOS Z SUSZONYCH JABLEK
PIEROGI/SZPINAK/RICOTTA
ZIEMNIAK PIECZONY/ROZMARYN
WARZYWA GOTOWANE/BULKA TARTA
SURÓWKA Z KAPUSTY BIAŁEJ
OWOCE FILETOWANE



Menu śniadania

W CENIE PAKIETU WLICZONE SĄ RÓWNIEŻ
ŚWIĄTECZNE ŚNIADANIA
W DNIACH 25 I 26 GRUDNIA

www.hotel500.com.pl/zegrze