



SENATOR
HOTEL
★★★★

**9 listopada
(niedziela)**



OBIADOKOLACJA TEMATYCZNA

„Owoce Morza w roli głównej”

ZUPY

- ▶ Tajska zupa z owocami morza, mlekiem kokosowym i trawą cytrynową
- ▶ Flaczki z kalmara
- ▶ Wegański krem wielowarzywny

DANIA GŁÓWNE I DODATKI

- ▶ Morszczuk smażony na pomidorach z szafranem i małżami
- ▶ Gulasz z chorizo, ciecierzycą i krewetkami
- ▶ Spaghetti alla vongole
- ▶ Czerwone curry z warzywami i owocami morza
- ▶ Pieczone podudzia z kurczaka na kremowym szpinaku
- ▶ Grillowana polędwiczka wieprzowa na sosie pieczarkowym
- ▶ Ziemniaki gotowane
- ▶ Ryż / kasza gryczana
- ▶ Frytki
- ▶ Bukiet warzyw gotowanych na parze
- ▶ Warzywa grillowane

MENU DLA DZIECI

- ▶ Rosół z domowym makaronem
- ▶ Stripsy z kurczaka

LIVE COOKING

- ▶ Mule w emulsji winno-maślanej z pietruszką i parmezanem

ZIMNY BUFET

- ▶ Szeroki wybór ryb wędzonych: sielawa, makrela w przyprawach, halibut, koreczki ze śledzia, pstrąg, karmazyn, łosoś zawijany ze śliwką, kabanosy z łososia
- ▶ Śledzie w trzech smakach:
 - ▶ po alzacku,
 - ▶ w sosie buraczkowym,
 - ▶ w oleju z cebulką
- ▶ Vol au vent z guacamole i pikantną krewetką koktajlową
- ▶ Tatar z łososia z sosem sojowym i świeżym ogórkiem
- ▶ Sałatka z krewetkami i mango w słodko-pikantnym sosie kokosowym
- ▶ Grillowana ośmiornica na sałacie z cytrusami
- ▶ Panierowane krewetki w panko z sosem chilli mayo
- ▶ Krążki z kalmara z sosem koktajlowym

Istnieje możliwość wykupienia obiadokolacji na miejscu w hotelu w cenie 120 zł/os.