



SENATOR
HOTEL
★★★★

8 listopada
(sobota)



OBIADOKOLACJA TEMATYCZNA

„Polska Ryba Stoi”

ZUPY

- ▶ Żur bałtycki na naturalnym zakwasie z łososiem i białą rybą
- ▶ Rosół rybny z domowym makaronem, marchewką i pietruszką
- ▶ Wegańska zupa z czerwonej soczewicy i pomidorów

DANIA GŁÓWNE I DODATKI

- ▶ Sandacz pieczony na pomidorach z fenkułem i marynowanym zielonym pieprzem
- ▶ Karp / Szczupak z patelni z ziołowo-kaparym masłem
- ▶ Pulpeciki z dorsza w sosie ogórkowo-koperkowym
- ▶ Grillowany filet z kurczaka na sosie z suszonych pomidorów i szpinaku
- ▶ Goleń wołowa w sosie grzybowym
- ▶ Kurczak z rożna
- ▶ Wegański bigos z boczniakami i suszoną śliwką
- ▶ Ziemniaki gotowane
- ▶ Ryż / Kasza gryczana
- ▶ Frytki
- ▶ Warzywa grillowane
- ▶ Fasolka szparagowa, brukselka, marchew mini gotowane na parze

MENU DLA DZIECI

- ▶ Zupa jarzynowa z koperkiem
- ▶ Pierogi ruskie z smażoną cebulką

LIVE COOKING

- ▶ Panierowane szprotki bałtyckie podane z sosem tatarskim / szafranowym aioli / majonezem

ZIMNY BUFET

- ▶ Szeroki wybór ryb wędzonych: sielawa, makrela w przyprawach, halibut, koreczki ze śledzia, pstrąg, karmazyn, łosoś zawijany ze śliwką, kabanosy z łososią
- ▶ Śledzie w trzech smakach:
 - ▶ w sosie cygańskim,
 - ▶ w śmietanie z szarą renetą,
 - ▶ w oleju z cebulką
- ▶ Mini tartaletki z musem z ryb wędzonych i czarnym kawiolem
- ▶ Terrina z mintaja z zielonym groszkiem zawijana w nori
- ▶ Łosoś pieczony na pomidorowo-paprykowej salsie
- ▶ Dorsz na tradycyjnym sosie pomidorowo-warzywnym
- ▶ Domowy paprykarz z wędzonej makreli
- ▶ Ziemniaczana sałatka z wędzonym pstrągiem, kaparami, piklowaną cebulą i dymką
- ▶ Dzwonko z pstrąga w zalewie octowej z warzywami

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