



SENATOR
HOTEL
★★★★

**10 listopada
(poniedziałek)**



OBIADOKOLACJA TEMATYCZNA

„Światowe Klasyki”

ZUPY

- ▶ Clam chowder – amerykańska zupa z małzami
- ▶ Bouillabaisse – francuska zupa rybna
- ▶ Wegański barszcz ukraiński

DANIA GŁÓWNE I DODATKI

- ▶ Okoń nilowy pieczony na sosie buerre blanc
- ▶ Hiszpańska paella z owocami morza
- ▶ Pad thai z krewetkami i warzywami
- ▶ Karówka wieprzowa grillowana z sosem sambal
- ▶ Gulasz z indyka z papryką i pieczarkami
- ▶ Kurczak z rożna
- ▶ Wegańskie leczo z warzyw sezonowych
- ▶ Ziemniaki gotowane
- ▶ Kasza pęczak z czosnkiem i ziołami
- ▶ Frytki
- ▶ Warzywa grillowane

MENU DLA DZIECI

- ▶ Zupa pomidorowa z ryżem
- ▶ Spaghetti bolognese

LIVE COOKING

- ▶ Mintaj smażony w tempurze

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:
 - ▶ w sosie szwedzkim,
 - ▶ w oleju z cebulką i marynowanymi kurkami,
 - ▶ w śmietanie
- ▶ Tatar z łososia
- ▶ Tacos z guacamole i krewetkami smażonymi w paście Harissa
- ▶ Sałatka nicejska
- ▶ Mini tartaletki z pastą z tuńczyka
- ▶ Gravlax z łososia
- ▶ Pieczona biała ryba na sosie słodko-kwaśnym z ananasm

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