

Niedzielnny Brunch na Kaszubach

7.04.2019 | 79 zł/os., 40 zł/dzieci 4-10 lat

13:00 – 17:00 | Woda źródlana w cenie.

MENU

ZUPY

Kremowa zupa z sezonowych warzyw.
Zupa grzybowa.

PRZYSTAWKI

Carpaccio z polędwicy jelenia z pesto z buraka.

Sałatka ceviche z krewetek
z avocado i cytrusami.

Smażony sandacz w zalewie octowej.

Segmenty pieczonego indyka
na konfiturze śliwkowej.

Krewetka smażona w panko, z sosem aurora.

Siekany tatar wołowy
z czerwoną cebulą i ogórkiem.

Deska serów

z suszonymi owocami i orzechami.

Selekcja pikli i marynat.

Pasztet z dziczyzny, chrzan.

Mięsa z naszej restauracyjnej wędzarni.

Wybór ryb wędzonych.

Marynowane śledzie.

DANIA GŁÓWNE

Ragout z wołowiny
pieczone pod ciastem listkowym.

Wolno gotowana golonka,
podana w sosie grzybowym .

DANIA GŁÓWNE cd

Indyk w sosie bakaliowym.

Kurczak pieczony w stylu indyjskim.

Polędwiczka faszerowana
serem, szpinakiem i solanem.

Penne Rigate z warzywami.

DODATKI

Puree ziemniaczane z sezonowanym serem
i suszonymi pomidorami.

Asortyment warzyw
doprawionych ziołową emulsją.

Biała kasza gryczana.

Barek Sałatkowy. / Pieczywo, masło,
pasty do smarowania.

DESERY

Wybór ciast hotelowych.

Mini deserki. / Croissanty.

Stacja z goframi.

DANIA DLA DZIECI

Stripsy z kurczaka.

*Frytki lub makaron z masłem
– w cenie / na zamówienie*

*Potrawy cieszące się wyjątkowym powodzeniem wśród gości
mogą skończyć się w trakcie trwania bufetu i zostać zastąpione innymi*

Hotel zastrzega sobie prawo do zmiany oferty.