

Niedzielnny Brunch na Kaszubach

14.04.2019

13:00 – 17:00

79 zł/ os.

40 zł/ dzieci 4-10 lat

Woda źródlana w cenie.

MENU

Zupy

Kremowa zupa z kiszonych ogórków
z oliwą koperkową.
Tajska zupa z kurczakiem.

Dania Głównie

Pieczone pierogi z ciasta francuskiego z wołowiną.
Quiche z wędzonym łososiem, gruszką
i camembertem.
Chilli Con Carne z dziczyzny, domowe
chipsy nachos.
Cannelloni z kurczakiem, szpinakiem i serem.
Filet z kaczki na karmelizowanym rabarbarze.
Zapiekanka ziemniaczano-warzywna („wege”).

Dodatki

Brokuł smażony z czosnkiem
i prażonymi migdałami.
Maślane kopytka ziemniaczane doprawione
smażoną cebulką.
Puree ziemniaczano-pomidorowe.
Barek Sałatkowy.
Oliwy, ocet winny, dressing.
Pieczywo, masło,
pasty do smarowania.

Przystawki

Terrina z pieczonej kaczki na musie z pomarańczy.
Szparagi w szynce parmeńskiej.
Paszтет wieprzowy pieczony w plastrach bekonu.
Pieczone ziemniaki, kwaśna śmietana,
marynowany śledź i szczypior.
Schab wolno gotowany, marynowane kurki.
Carpaccio z łososia z cytrynowym kremem
balsamicznym i młotkowanym pieprzem.
Deska serów z suszonymi owocami i orzechami.
Selekcja pikli i marynat.
Mięsa z naszej restauracyjnej wędzarni.
Wybór ryb wędzonych.

Desery

Mini eklerki z kremowym serkiem mascarpone.
Wybór ciast hotelowych.
Mini deserki.
Croissanty.

Stacja Gofrów → Zrób je sam 😊
(bogaty wybór dodatków)

Bufet Dziecięcy (nowość!)

Ryż z jabłkami i cynamonem.
Makaron z sosem pomidorowym.
Frytki lub makaron z masłem
– w cenie / na zamówienie u obsługi

Hotel zastrzega sobie prawo do zmiany oferty.

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