



Zapraszamy do spędzenia z nami  
Świąt Bożego Narodzenia.

Wyobraź sobie **Boże Narodzenie** w  
nadmorskiej scenerii kameralnego obiektu  
tuż przy plaży!

Zapewniamy wspaniałe menu,  
niezastąpioną obsługę oraz wyjątkową  
świąteczną oprawę.

Cały wieczór wigilijny umilą kolędy oraz  
wizyta Świętego Mikołaja. O twoje pociechy  
zadbają elfy na placu zabaw.

Pozwól sobie na ten luksus, a my o wszystko  
zadbamy.

Zaloga  
Prawdzie Resort & Conference



*Menu wigilijne*  
*24 grudnia 2022*  
(godz. 16:00 - 20:00)



**Ciepły bufet**

Barszcz czerwony z pasztecikiem drożdżowym nadziany postną kapustą  
Wigilijna zupa z karpia z kruchą włoszczyzną i kluseczkami  
Filet z karpia marynowany w tymianku, cebuli i czosnku smażony na  
klarowanym maśle  
Dorsz o miodowo musztardowej nucie owinięty ciastem francuskim  
Pierogi z kapustą i grzybami okraszone cebulką

**Zimny bufet**

Rolada z białych ryb i łososa  
Pstrąg nadziany musem koperkowym  
Dorsz w sosie warzywno-pomidorowym  
Śledź marynowany w burakach z chutney cebulowym  
Tartinki z kremowym serkiem i łososiem wędzonym  
Paszтет świąteczny  
Rostbef wołowy z sosem chrzanowym  
Szynka z naszej wędzarni pachnąca dymem dębowym  
Sałatka z wędzonym pstrągiem i sosem jogurtowym  
Sałatka z marynowanego selera i orzechów

**Słodki bufet**

Tradycyjna kutia  
Sernik cytrynowy  
Migdałowiec  
Tradycyjny makowiec zawijany  
Piernik w polewie czekoladowej  
Kompot z suszu, woda niegazowana, soki owocowe, kawa, herbata

**289 zł/ osoba dorosła | 140 zł/ dziecko (3 -12 lat)**



*Pierwszy Dzień Świąt*  
*25 grudnia 2022*  
*(godz. 14:30 - 17:30)*

**Świąteczny bufet**

Rosół na wiejskiej kaczce z kluseczkami domowymi  
Krem z buraków gotowany na gęsinie  
Dorsz zapiekany pod kiszoną kapustą z grzybami  
Wołowina w staropolskiej piwnej marynacie  
Pierś drobiowa nadziana kaszą gryczaną niepaloną i chrupiącymi warzywami  
Golce kociewskie  
Ziemniaki z wody z koperkiem okraszone klarowanym masłem  
Kapusta czerwona duszona ze śliwką i czerwonym winie  
Surówka z selera i rodzynek  
Bufet słodki pachnący świętami z wyborem ciast i deserów  
Kawa, herbata, sok, woda mineralna  
**249 zł/ osoba dorosła | 125 zł/ dziecko (3 -12 lat)**

*Drugi Dzień Świąt*  
*26 grudnia 2022*  
*(godz. 14:30 - 17:30)*

**Świąteczny bufet**

Zupa grzybowa z łazankami  
Żuławska kwaśnica  
Pieczony dzwonek pstrąga z masłem migdałowym  
Pierś z indyka pieczona w glazurze z miodu podlewana cydrem  
Schab duszony w sosie myśliwskim  
Ryż z chrupiącymi warzywami  
Ziemniaki opiekane pachnące ziołami  
Kapusta duszona z curry i melonem  
Surówka z marchewki z rodzynekami i sokiem z pomarańczy  
Bufet słodki pachnący świętami z wyborem ciast i deserów  
Kawa, herbata, sok, woda  
**249 zł/ osoba dorosła | 125 zł/ dziecko (3 -12 lat)**





*Dania na życzenie dla  
rodzinnych niejadków  
(dostępne w ciągu wszystkich dni Świąt)*

Rosół z makaronem

Kawałki kurczaka z przysmakiem dziadka Mroza (nuggetsy) •

Kąski drobiowe z „kulą śniegową” (kawałki kurczaka pieczone w piecu z ziemniakami puree)

Puszyste naleśniki z twarogiem śnieżynki

Warunki oferty:

Cena obejmuje podatek VAT

Pełna przedpłata bez możliwości zwrotu.

Rezerwacja pod numerem +48 58 553 50 15 lub e-mail: [prawdzic@prawdzic.com.pl](mailto:prawdzic@prawdzic.com.pl)

Zapraszamy !