

OFERTA WIGILIJNA



Intensywne świąteczne aromaty unoszą się
w powietrzu mieszając z zapachem świeżej sosny...
Na stole skrzą płomienie świec kołysząc spokojnie
w takt świątecznych kolęd...

Warmińska przyroda i eleganckie wnętrza
Przystań Hotel & Spa w otoczeniu zimowej aury
zapewnią wyjątkowy świąteczny relaks
w harmonii z naturą.

Jesteśmy tutaj aby zrealizować w Państwa firmie
najpiękniejsze marzenia o Świątach,
a menu wigilijne stworzymy na miarę Państwa
największych oczekiwań.



PORT
RESTAURACJA

MENU WIGILIJNE
DANIA SERWOWANE



ZESTAW 1

Zupa

Barszcz czerwony z uszkami faszerowanymi kapustą i grzybami

Danie główne

Filet karpia na maślano-koperkowym sosie z puree marchewkowym i brokułami z prażonymi migdałami

Deser

Ciasto makowe z bakaliami
Kompot z suszonych owoców

Cena: 149 zł

ZESTAW 2

Przystawka

Tatar ze śledzia z marynowanymi rydzami podany z ciemnym pieczywem własnego wypieku

Zupa

Tradycyjna zupa gotowana na leśnych grzybach z lanymi kluseczkami i pietruszką

Danie główne

Pieczony filet łososia na groszku cukrowym i kaszą pęczak z żurawiną kalifornijską

Deser

Wykwintny piernik ze śliwkową konfiturą i białą czekoladą
Kompot z suszonych owoców

Cena : 179 zł

ZESTAW 3

Przystawka

Plastry wędzonego łososa podane na kolorowej sałacie z grillowaną gruszką

Zupa

Aksamitny krem z kurek kropiony oliwą lnianą i francuskim paluchem

Danie główne

Filet sandacza w szafranowym sosie na puree z groszku i kiszoną kapustą z kminem i borowikami

Deser

Tort bezowo – chałwowy na sosie z wiśni

Cena: 189 zł



port
RESTAURACJA



MENU TEMATYCZNE DANIA SERWOWANE

Przystawka:

Pierozki gyoza (3) z pikantnym sosem

Zupa:

Chińska zupa ostro-kwaśna z grzybami
Barszcz czerwony z pierożkami Dim Sum (3)

Danie Główne:

Pierś kaczki po azjatycku z ryżem, ogórkiem marynowanym z chilli, imbirem i octem sezamowym
Łosoś marynowany w miso z ryżem i grillowanym pak choiem
Polędwiczka wieprzowa z makaronem udon po azjatycku z warzywami

Deser:

Japoński pudding budyniowy

Cena: 19 9 zł

Zimne przekąski podane po serwowanej kolacji

Tatar z krewetkami
Tatar z tuńczyka
Przekąski azjatyckie z orientalnymi sosami
Sałata z tuńczykiem tataki
Sałata z pieczonym łososiem unagi
Sałata z fasolką edemame z komosą ryżową i smażonym tofu
Sushi

Cena: 99 zł/ os.



PORT
RESTAURACJA

Do każdego zestawu proponujemy zimne przekąski:

Zestaw 1

- Sandacz w galarecie z warzywami
- Filet matiasa na sałatce z jabłka, ogórka i marynowanej czerwonej cebuli
- Bukiet kolorowych sałat z wędzonym pstrągiem, przepiórczym jajkiem i pomidorkami koktajlowymi
- Pasztet pieczony z soczewicy w azjatyckim stylu z korzennymi marynowanymi warzywami
- Pieczywo własnego wypieku
- Masło

Cena: 99 zł

Zestaw 2

- Polędwica z dorsza po grecku
- Carpaccio z pieczonych buraków podane z kozim serem i ziołową oliwą
- Sandacz faszerowany łososiem na czwikłowo-chrzanowym sosie
- Chrupiące babeczki z pastą z wędzonego pstrąga i jajka
- Tatar z tuńczyka w azjatyckim stylu
- Bukiet kolorowych sałat z wędzoną śliwką, orzechami włoskimi i cytrusami
- Pieczywo własnego wypieku
- Masło

Cena: 109 zł

Dodatkowo na gorąco proponujemy :

Zestaw pierogów :

- Pierogi z wędzoną sieją i suszonymi pomidorami
- Pierogi z kiszoną kapustą i borowikami
- Pierogi z soczewicą, suszonymi śliwkami i grzybami

Cena: 69 zł



MENU WIGILIJNE W FORMIE BUFETU



ZESTAW 1

Na zimno

- Terrina z sandacza faszerowana łososiem
- Filet matiasa z marynowaną cebulą, ogórkiem i jabłkiem
- Sałata z pieczonymi buraczkami i kozim serem
- Pieczywo własnego wypieku, masło

Na ciepło

- Łazanki z kapustą i suszonymi borowikami
- Barszcz czerwony z uszkami faszerowanymi kapustą i grzybami
- Pierogi z soczewicą, suszoną śliwką i grzybami
- Filet karpia smażony na maśle
- Złociste krokiety z kiszoną kapustą
- Pieczone ziemniaki w ziołach

Desery

- Wybór ciast wigilijnych

Cena: 179 zł



PORT
RESTAURACJA





port
RESTAURACJA

ZESTAW 2

Na zimno

- Sałata z pieczonymi filecikami okonia morskiego i chrupiącymi warzywami
- Paszтет z karpia z żurawiną
- Carpaccio z buraka z kozim serem
- Filet sandacza w słodko-kwaśnej marynacie
- Łazanki z kapustą i grzybami
- Chrupiące babeczki z pastą jajeczną i chrzanem
- Pieczywo własnego wypieku, masło

Na ciepło

- Barszcz czerwony z majerankiem i uszkami
- Zupa rybna na pomidorach z czosnkiem, chilli i filetem sandacza
- Pierogi z wędzoną sieją i suszonymi pomidorami
- Filet sandacza na groszku cukrowym w maśle
- Pulpeciki z łososia w śmietanowym sosie
- Krokietki z kapustą i grzybami
- Ziemniaki gotowane, kraszone złocistą cebulką
- Kasza pęczak z orzechami
-

Desery

- Mus z pieczonym jabłkiem i cynamonem, podany z jogurtem greckim
- Makowce
- Owoce filetowane

Cena: 219 zł/ os.

W ŚWIĄTECZNEJ OFERCIE ZNAJDĄ PAŃSTWO RÓWNIEŻ:

Vouchery Spa na dowolny zabieg lub kwotę
w eleganckiej oprawie prezentowej oraz zestawy
wyjątkowych kosmetyków

Upominki świąteczne:
Ręcznie robione czekoladowe praliny
w zestawie z eleganckim
wytrawnym winem



Przystań. Gdzie gość staje się przyjacielem....

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU:

Grzegorz Kuciej

tel. 725 667 780

grzegorz.kuciej@hotelprzystan.com

Filip Matykiewicz

t: +48 725 667 720

filip.matykiewicz@hotelprzystan.com

www.hotelprzystan.pl