



DESIGN HOTELS[®]

MENU

OFERTA WIGILIJNA

ZORGANIZUJ PRZYJĘCIE WIGILIJNE
W NASZYCH OBIEKTACH



Metropolis[®]
design hotel
Sp. z o.o. SKA



Design Hotel[®]
★★★★

www.designhotels.pl

KOLACJA WIGILIJNA - SERWOWANA

PROPOZYCJA I - 55 PLN / OSOBA

- Wigilijny barszcz czerwony z fasolą
- Dorsz bałtycki pieczony w słoneczniku
- Kapusta biała zasmażana z cebulką
- Ziemniaki puree z koperkiem
- Kompot z suszonych owoców
- Woda mineralna w dzbankach

PROPOZYCJA II - 55 PLN / OSOBA

- Świąteczna zupa grzybowa z łazankami
- Karp panierowany
- Bukiet warzyw gotowanych
- Ziemniaki pieczone z rozmarynem
- Kompot z suszonych owoców
- Woda mineralna w dzbankach

PROPOZYCJA III - 55 PLN / OSOBA

- Wigilijny rosół z karpia z makaronem
- Pieczeń wieprzowa z karku faszerowana morelami
- Kapusta czerwona z jabłkami i rodzynkami
- Ziemniaki opiekane z czosnkiem
- Kompot z suszonych owoców
- Woda mineralna w dzbankach

PROPOZYCJA IV - 65 PLN / OSOBA

- Wigilijny rosół z karpia z makaronem
- Dorsz bałtycki panierowany
- Bukiet warzyw gotowanych na parze
- Ziemniaki pieczone z ziołami
- Makowiec z kruszonką
- Kompot z suszonych owoców
- Woda mineralna w dzbankach

PROPOZYCJA V - 65 PLN / OSOBA

- Barszcz czerwony z uszkami
- Dzwonki z karpia panierowane w panku
- Kapusta biała zasmażana z cebulką
- Ziemniaki puree
- Piernik z miodem
- Kompot z suszonych owoców
- Woda mineralna w dzbankach

PROPOZYCJA VI - 65 PLN / OSOBA

- Świąteczna zupa grzybowa z łazankami
- Pieczeń wieprzowa faszerowana czosnkiem i morelami
- Czerwona kapusta z jabłkami i rodzynkami
- Ziemniaki gotowane w ziołach
- Keks z bakaliami
- Kompot z suszonych owoców
- Woda mineralna w dzbankach

PROPOZYCJA VII - 75 PLN / OSOBA

- Śledź w śmietanie z jabłkami
- Wigilijny rosół z karpia z makaronem
- Łosoś pieczony w migdałach z sosem limonkowym
- Kapusta czerwona z jabłkami i soczewicą
- Ziemniaku puree
- Piernik z miodem
- Kompot z suszonych owoców
- Woda mineralna w dzbankach

PROPOZYCJA VIII - 75 PLN / OSOBA

- Tymbaliki rybne
- Barszcz czerwony z uszkami
- Schab faszerowany morelami z sosem kminkowym
- Kapusta zasmażana z cebulką
- Kluseczki ziemniaczane z koperkiem
- Strucla makowa
- Kompot z suszonych owoców
- Woda mineralna w dzbankach

PROPOZYCJA IX - 75 PLN / OSOBA

- Śledź w oliwie z cebulką
- Świąteczna zupa grzybowa z łazankami
- Dzwonki z karpia w panku
- Bukiet warzyw gotowanych na parze
- Ziemniaki pieczone z ziołami
- Keks z bakaliami
- Kompot z suszonych owoców
- Woda mineralna w dzbankach

KOLACJA WIGILIJNA - BUFET

PROPOZYCJA I - 90 PLN / OSOBA

Bufet ciepły:

- Wigilijny barszcz czerwony z uszkami
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Dorsz bałtycki panierowany w kokosie
- Kapusta czerwona z rodzynekami
- Warzywa gotowane na parze
- Ziemniaki pieczone z ziołami

Bufet zimny:

- Śledź w oliwie z cebulką i kolorową papryką
- Karp w galarecie z suszonymi owocami i migdałami
- Tradycyjna sałatka jarzynowa z zielonym groszkiem
- Pieczeń wieprzowa faszerowana figami
- Ryba pieczona w warzywach z sosem pomidorowym
- Wybór pieczywa, masło

Bufet deserowy:

- Makowiec świąteczny z kruszonką
- Piernik z miodem

Napoje:

- Wigilijny kompot z suszonych owoców
- Woda mineralna w dzbankach

PROPOZYCJA II- 105 PLN / OSOBA

Bufet ciepły:

- Wigilijna zupa rybna z makaronem
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Karp panierowany
- Pieczeń wieprzowa faszerowana czosnkiem i morelami
- Kapusta biała zasmażana z cebulką
- Warzywa gotowane na parze
- Ryż z warzywami i pomidorkami koktajlowymi
- Ziemniaki pieczone z ziołami

Bufet zimny:

- Sałatka warzywna z kiełkami lucerny
- Filet z pstrąga w galarecie
- Śledź w śmietanie z jabłkami i rodzynekami
- Indyk wędzony z żurawiną
- Pieczeń wieprzowa faszerowana morelami
- Ryba po grecku
- Wybór pieczywa, masło

Bufet deserowy:

- Świąteczna kutia z pęczakiem i pomarańczą
- Strucla makowa

Napoje:

- Wigilijny kompot z suszonych owoców
- Woda mineralna w dzbankach

PROPOZYCJA III - 120 PLN / OSOBA

Bufet ciepły:

- Wigilijna zupa grzybowa z łazankami
- Barszcz czerwony z uszkami
- Pierogi z kapustą i grzybami z zieloną szalotką
- Karp smażony w panko
- Schab faszerowany śliwką z sosem rozmarynowym
- Kapusta biała zasmażana z grochem
- Bukiet warzyw gotowanych na parze
- Ziemniaki pieczone z ziołami
- Kuskus z warzywami i suszonymi pomidorami

Bufet zimny:

- Tymbaliki rybne z dressingiem cytrynowym
- Śledź w pomidorach z świeżą kolendrą
- Łosoś marynowany w warzywach na słodko-kwaśno
- Mięsa pieczone z suszonymi owocami
- Filet z indyka wędzonego z konfiturą z czerwonej cebuli
- Sałatka jarzynowa z zielonym groszkiem
- Plater ryb wędzonych
- Mix kolorowych sałat z kiełkami i kiełkami lucerny
- Wybór pieczywa, masło

Bufet deserowy:

- Sernik ze skórką pomarańczową
- Piernik z miodem i orzechami

Napoje:

- Wigilijny kompot z suszonych owoców
- Woda mineralna w dzbankach



DODATKOWE DANIA ORAZ PAKIETY ALKOHOLOWE I BEZALKOHOLOWE

DODATKOWE DANIA GORĄCE WSTAWIANE DO BUFETU - 25 PLN / OSOBA DO WYBORU 1 POZYCJA

- Strogonow
- Gulasz wieprzowy z warzywami
- Kurczak w sosie curry
- Wegetariańskie leczo z bakłażanem
- Chili con carne z wołowiny z pomidorami i czerwoną fasolą

PAKIET NIELIMITOWANY NAPOI BEZALKOHOLOWYCH - 26 PLN / OSOBA

- Kawa i herbata
- Woda mineralna z cytryną w dzbankach
- Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy
- Napoje gazowane: Coca-cola, Fanta, Sprite

PAKIET NIELIMITOWANY NAPOI ALKOHOLOWYCH - 58 PLN / OSOBA

- Wino musujące (na powitanie)
- Wino białe / czerwone
- Piwo żywiec 0,3l
- Wódka Żubrówka Biała
- Whiskey Grants