



HOTEL ROBERT'S PORT

LAKE RESORT & SPA

Informacja dla Gości z dietą

Goście stosujący diety / goście z nietolerancją glutenu w ramach bufetu śniadaniowego i obiadowo- kolacyjnego samodzielnie komponują swój posiłek, korzystając z asortymentu dań serwowanych w danym dniu w bufecie.

Śniadanie- bufet

Pieczycwo bezglutenowe białe i ciemne, surowe warzywa i owoce, jajka, płatki bez glutenu do mleka, makaron, napój sojowy, owsiany, jogurt bez laktozy, miód, dżem, suszone owoce, orzechy i pestki, wędlina (1 rodzaj), parówki bezglutenowe, naleśniki bezglutenowe (na życzenie)

Obiadokolacja -bufet

Ryż, ziemniaki, warzywa gotowane, gotowane mięso, surowe warzywa i owoce, oliwa z oliwek, jedna potrawa na ciepło bezglutenowa, pieczywo bezglutenowe białe i ciemne, deser bezglutenowy

Wszystkie dania przygotowywane są w tej samej kuchni i dlatego nie można stanowczo wykluczyć, że danie nie będzie zawierało śladowych ilości glutenu.

Nasza kuchnia nie przygotowuje potraw wymaganych w dietach specjalnych.

W przypadku indywidualnych zaleceń do Państwa diety, wymagającej przygotowania potraw specjalnych, istnieje możliwość ich przygotowania według Państwa życzenia. Zamówienia takie realizujemy za dodatkową opłatą 50,00 zł za posiłek i wymagamy wcześniejszego zapytania w formie pisemnej na adres mail: szefkuchni@hotel-port.pl na minimum 4 dni przed realizacją zamówienia w celu zakupu ewentualnych produktów.