

Magiczne święta

kolacja w formie bufetu*

Dziecko do 6 roku życia – bezpłatnie
Dzieci 7 – 15 lat – 105,00 PLN
Powyżej 16 roku życia i dorośli – 210,00 PLN
cena brutto

Świąteczny pasztet z żurawiną
Pate with cranberries
Pastete mit Preiselbeeren

Pasztet wegetariański z soczewicy z wędzoną śliwką
Vegan lentil pate with smoked plums
Vegane Linsenspastete mit Räucherpflaumen

(do wyboru/optional)
100g.

Krem borowikowy
Boletus soup
Pilzsuppe

Tradycyjny barszcz z uszkami
Borsch with ravioli
Rote-Bete-Suppe mit Teigtaschen

(do wyboru/optional)
200g.

Filet z sandacza, kasza gryczana z boczniakami, sos porowo-
estragonowy
Pike perch fillet, buckwheat with oyster mushrooms, leek and
tarragon sauce
Zanderfilet, Buchweizen mit Austernpilzen, Lauch und
Estragonsauce
150g., 200g.

Pierogi z kapustą i grzybami, sos kminkowy
Dumplings with cabbage and mushrooms, cumin sauce
Teigtaschen mit Kohl und Pilzen, Kümmelsauce
8szt.

Patera ciast świątecznych
Christmas cake set
Weihnachtskuchen-Set
120g.

Zestaw zakąsek zimnych:
A set of cold appetizers
Eine Reihe kalter Vorspeisen

1. Śledź w śmietanie 50g.
Herring in cream 50g.
Hering in Sahne 50g.

2. Sałatka jarzynowa 100g.
Vegetable salad 100g.
Gemüsesalat 100g.

3. Sałatka z pomarańczami, burakiem, dressing
piernikowy 100g.
Salad with oranges, beetroot, gingerbread dressing 100g.
Salat mit Orangen, Rote Beete, Lebkuchen-Dressing 100g.

4. Karp w galarecie 100g.
Jellied carp 100g.
Karpfen in Gelee 100g.

5. Ryba po grecku 100g.
Greek style fish 100g.
Fisch nach griechischer Art 100g.

6. Mięsa pieczone 50g.
Roasted meats 50g.
Gebratenes Fleisch 50g.

Pieczycwo/masło
Bread/butter
Brot/Butter

500g./os.

Kontakt:

restauracja_wroclaw@hotelepark.pl

+48 71 32 08 555

Dariusz: +48 502 427 186

Magdalena: +48 509 041 362

* Restauracja zastrzega sobie prawo do zmiany formy podania kolacji

Hotel HP Park Plaza
ul. Bolesława Drobnera 11-13
50-257 Wrocław


HP PARK
PLAZA
HOTEL

hotelepark.pl/wroclaw
hpwroclaw@hotelepark.pl
+48 71 32 08 400