

MENU OKOLICZNOŚCIOWE



R E Z Y D E N C J A

Morski Tygiel

Food harmony & Wellness

Rezydencja Morski Tygiel

ul. Nadmorska 5A, 84-360 Łeba

+48 787 100 101

repcja@morskitygiel.pl

dyrektor hotelu **Joanna Gondek** +48 536 058 265



UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA

PROPOZYCJA 1

150zł / os. dorosła

PRZYSTAWKA

- Carpaccio z marynowanego sandacza i wędzonego łososia, podane z puree z pieczonej papryki z chrupiącym porem

ZUPA

- Krem z zielonego groszku z karmelową pajęczyną

DANIE GŁÓWNE

- Supreme z kurczaka na puree z kalafiora z karmelizowanymi marchewkami

BUFET DESEROWY

- Delikatny włoski deser Panna cotta z sosem z malin
- Szarlotka
- Sernik

UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA

PROPOZYCJA 2

150zł / os. dorosła

PRZYSTAWKA

- Plastry gotowanego indyka na szpinaku, grillowana gruszka sos żurawinowy, prażone płatki migdałów

ZUPA

- Aromatyczny, wolno gotowany bulion drobiowy z domowym makaronem i warzywami

DANIE GŁÓWNE

- Roladki wieprzowe faszerowane podwędzonym boczkiem, leśnymi grzybami z dodatkiem pora, podane z ziemniakami puree i sosem serowym

DESER

- Delikatny włoski deser Panna cotta z sosem z malin
- Szarlotka
- Sernik



R E Z Y D E N C J A

Morski Tygiel

Food harmony & Wellness

ul. Nadmorska 5A, 84-360 Łeba
+48 787 100 101
repcja@morskitygiel.pl

dyrektor hotelu
Joanna Gondek
+48 536 058 265



UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA

PROPOZYCJA 3

170zł / os. dorosła

PRZYSTAWKA /PROSZĘ WYBRAĆ 1 POZYCJE/

- Marynowany łosoś Gravad lax podany na toście z ciemnego pieczywa z sosem cytrynowo ziołowym
- Rosbif pieczony na różowo podany z sałatką ze szparagów oraz sosem tatarskim

ZUPA /PROSZĘ WYBRAĆ 1 POZYCJE/

- Krem z pomidorów z lubczykiem i śmietanką bazyliową
- Zupa grzybowa z warzywami, natką pietruchy, kwaśną śmietaną, domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE /PROSZĘ WYBRAĆ 1 POZYCJE/

- Pieczony sandacz w sosie limonkowym, podany na risotto z zielonym groszkiem i bukietem gotowanych warzyw
- Zraz wołowy z ziemniakami i tradycyjnie zasmażanymi buraczkami z dodatkiem cebuli i natki pietruchy oraz pieczone jabłko z rozmarynem

BUFET DESEROWY

- Tort bezowy
- Sernik kaszubski
- Sałatka owocowa

KIDS MENU /45zł DZIECI DO LAT 10/

- Zupa pomidorowa z makaronem
- Pieczeń z karkówki z pyzami i buraczkami
- Racuch z jabłkami i cukrem pudrem



R E Z Y D E N C J A

Morski Tygiel

Food harmony & Wellness

ul. Nadmorska 5A, 84-360 Łeba
+48 787 100 101
recepca@morskitygiel.pl

dyrektor hotelu
Joanna Gondek
+48 536 058 265



BUFET PRZEKĄSKOWY PO KOLACJI

PROPOZYCJA 1

50zł / os. dorosła - min. 15 osób

- Tatra z marynowanego łososia z dodatkami
- Sałatka z sezonowych warzyw sałaty grillowanej piersi kurczaka z miodowym sosem
- Sałatka ze śledzia w śmietanie
- Rolada szpinakowa z łososiem
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Opiekane kawałki dorsza w zalewie octowej
- Pieczywo różne rodzaje

BUFET PRZEKĄSKOWY PO KOLACJI

PROPOZYCJA 2

60zł / os. dorosła - min. 15 osób

- Rolada szpinakowa z łososiem
- Tatar z marynowanego łososia z dodatkami
- Sałatka nicejska z tuńczykiem
- Carpaccio z pomidorów z rukolą i tatarem z dorsza
- Paszтет drobiowo wieprzowy z żurawiną
- Cienko krojona polędwiczka wieprzowa z sosem serowym i orzechami włoskimi
- Sałatka z sezonowych warzyw sałaty grillowanej piersi kurczaka z miodowym sosem
- Pieczywo różne rodzaje



R E Z Y D E N C J A

Morski Tygiel

Food harmony & Wellness

ul. Nadmorska 5A, 84-360 Łeba
+48 787 100 101
repcja@morskitygiel.pl

dyrektor hotelu
Joanna Gondek
+48 536 058 265



UROCZYSTA KOLACJA

PROPOZYCJA

180zł / os. dorosła - min. 25-30 osób

■ BUFET ■

BUFET ZIMNY

- Wybór marynowanych śledzi
- Paszтет z żurawiną (domowej roboty),
- Deska wędlin z wędzarni,
- Pieczone mięsa,
- Szaszłyk z baby mozzarelli, pomidorków koktajlowych,
- Rolada z kurczaka z serem i szpinakiem,
- Terrina z łososia, chrzanowo- kremowy sos,

ZUPA /PROSZĘ WYBRAĆ 1 POZYCJĘ/

- Aromatyczny bulion drobiowy z domowym makaronem i warzywami
- Krem ze szparagów i białych warzyw z aromatyczną oliwą

DANIE GŁÓWNE

- Filet z sandacza z sosem maślano cytrynowym
- Zraz wieprzowy z tradycyjnym farszem w sosie grzybowym
- Filet z łososia podany z sałwą z pomidora i świeżej kolendry
- Makaron penne w sosie śmietanowym z kawałkami kurczaka i brokuł
- Supreme z kurczaka faszerowane szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Ziemniaki z koprem/ryż perfumowany świeżymi ziołami z dodatkiem pora
- Bukiet warzyw gotowanych
- Duszona czerwona kapusta z jabłkiem

DESERY

- Ciasto z owocami i galaretką
- Sernik
- Panna Cotta z sosem malinowym



R E Z Y D E N C J A

Morski Tygiel

Food harmony & Wellness

ul. Nadmorska 5A, 84-360 Łeba
+48 787 100 101
recepca@morskitygiel.pl

dyrektor hotelu
Joanna Gondek
+48 536 058 265



UROCZYSTA KOLACJA

PROPOZYCJA

180zł / os. dorosła

■ PÓLMISKI W STÓŁ ■

ZUPA SERWOWANA

- Wykwintny krem z borowików z oliwą truflową

DANIE GŁÓWNE W STOLE

- Udko z kaczki/pieczeń z karkówki
- Łosoś pieczony / faszerowana polędwiczka wieprzowa
- Ziemniaki gotowane /ziemniaki pieczone
- Mix sałat i świeżych warzyw/surówka z białek kapusty

DESERY

- Tort bezowy z owocami
- Mus z czekolady z chilli i musem z malin
- Sernik kaszubski
- Tiramisu

ZIMNE PRZEKĄSKI

- Sałatka z buraków, prażonych pestek dyni, pomarańczowej oliwy z oliwek i sera feta,
- Marynowany łosoś w sosie chrzanowym
- Wybór marynowanych śledzi
- Sałatka z brokułów, winogron i majonezy z dodatkiem świeżego czosnku i pomidora koktajlowego
- Polędwiczka wieprzowa w sosie serowym
- Rolada drobiowa z serem i szpinakiem
- Deska wędlin wędzonych
- Schab ze śliwką
- Karkówka pieczona z czosnkiem podawana na zimno z sosem chrzanowym
- Mix sałat z grillowaną pierśią kurczaka i świeże warzywa
- Pieczywo różne rodzaje



REZYDENCJA

Morski Tygiel

Food harmony & Wellness

ul. Nadmorska 5A, 84-360 Łeba
+48 787 100 101
repcja@morskitygiel.pl

dyrektor hotelu
Joanna Gondek
+48 536 058 265