



GRANO HOTEL

SOLMARINA

Obiadokolacja Świąteczna

NIEDZIELA | 20.04.2025

ZUPA:

Rosół z gęsi z domowym makaronem

Szczawiowa z jajkiem

Krem z białych warzyw z aromatem wanilii

DANIE GŁÓWNE:

Dorsz z sosem szafranowym i młodym szpinakiem

Łosoś w sosie rakowym

Udo z kaczki z jabłkami i majerankiem

Królik w białym winie i rozmarynie

Karczek pieczony w sosie z suszonych śliwek

Kluski z grzybami w sosie maślanym

DLA DZIECI:

Chrupiący dorsz

Stripsy z kurczaka

Frytki

DODATKI:

Młode ziemniaki z koperkiem

Puree ziemniaczane z chrzanem

Ryż z zielonym groszkiem

Modra kapusta z rodzynkami

Kompozycja kolorowych warzyw





GRANO HOTEL

SOLMARINA

Obiadokolacja Świąteczna

NIEDZIELA | 20.04.2025

ZIMNY BUFET:

Tatar z pstrąga z dodatkami

Śledź w oleju z jabłkiem i cebulą

Śledź w śmietanie

Pulpeciki z dorsza w zalewie octowej

Pasztet z kaczki z żurawinową galaretką

Mini sajgonki z warzywami

Selekcja wędlin i kielbas z piklami

Pate z wątróbki z marmoladą z brzoskwini

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka cezar z kurczakiem

Sałatka grecka z oliwkami i serem feta

Sałatka z kozim serem i burakami

Bufet sałatkowy

Pieczywo, masło

DESERY:

Szara reneta zapiekana w kruchym cieście z sosem waniliowym

Sernik na zimno

Sernik z pomarańczą

Babki Wielkanocne z sosem malinowym

Creme brulee

Mus czekoladowy z likierem pomarańczowym

Truskawkowa panna cotta

NAPOJE:

Kawa, herbata, napoje owocowe, woda mineralna



GRANO HOTEL

SOLMARINA



Śniadanie Wielkanocne

NIEDZIELA | 20.04.2025

GORĄCY BUFET:

Barszcz biały na domowym zakwasie z chrzanem i jajkiem

Pieczona biała kielbasa z karmelizowaną cebulą i majerankiem

Biała kielbasa z chrzanem

Parówki zapiekane w wędzonej szynce

Pieczone ziemniaczki z dymką

Jajecznica

Jajka sadzone ze szczypiorkiem

Kaszëbski Tëszczol – boczek pieczony z warzywami

Tosty po francusku

Strogonow z boczniaka

Fasolka w sosie pomidorowym

BUFET ZIMNY:

Wybór wędlin i kielbas wiejskiej wędzarni

Regionalne sery z konfiturą, miodem i orzechami

Pasta jajeczna ze szczypiorkiem

Jajka faszerowane pastami

Jajka gotowane na twardo z majonezem

Salatka z pieczonych ziemniaków, dymką, pieczoną szalotką i świeżych ogórków

Salatka z pieczonej kolorowej marchwi, pomarańczy i mięty

Salatka z batatów, wędzonego sera i kukurydzy

Szynka z musem chrzanowym

Karkówka pieczona z czosnkiem

Rolada z boczku szpikowana czosnkiem





GRANO HOTEL

SOLMARINA

Śniadanie Wielkanocne

NIEDZIELA | 20.04.2025

BUFET ZIMNY:

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Paszтет wielkanocny

Paszтет z królika

Twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką

Śledź po kaszubsku

Rolmopsy z matiasa

Łosoś wędzony z rukolą

Wędliny i sery wegańskie

Produkty bez laktozy

DODATKI:

Sos tatarski, ćwikła, chrzan z żurawiną,

Dżemy, krem czekoladowy,

Bakalie, owoce suszone

Jogurty naturalne i owocowe, płatki śniadaniowe, musli,

Pieczywo własnego wypieku,

Croissant

Masło, margaryna, smalec

BUFET DESEROWY:

Mazurek wielkanocny

Babka Wielkanocne z bakaliami

Szarlotka z sosem waniliowym

Mus z czekolady z kokosem

Mus z mango i jabłka

Owoce sezonowe

NAPOJE:

Kawa, herbata, kompot, napoje owocowe, woda mineralna