



GRANO·HOTEL

★★★★

S O L M A R I N A

Menu Obiadokolacji

Dzień 1 Wtorek:

Zupy:

- Krem z dyni z oliwą dyniową
- Flaki z majerankiem

Dania główne:

- Ryba: Sandacz z sosem porowym
- Mięso: Kurczak z grilla z gremolatą
- Mięso: Pieczona golonka z młodą kapustą
- Vege: Tortelloni z ze szpinakiem i ricottą

Dodatki:

- Puree ziemniaczane z chrzanem
- Ryż z warzywami i szafranem

Warzywa:

- Pieczone warzywa korzenne

Bufet zimny:

- Antipasti włoskie: grillowane warzywa, karczochy, oliwki
- Selekcja wędlin i serów
- Selekcja pasztetów
- Sałatka caprese, rukola, pomidory
- Sałatka z grillowanej cukinii, cytryny i serem feta
- Sałatka z tuńczykiem, oliwkami i ziemiakami
- Bufet z bakaliarniami, płatkami, dżemami, miodami
- Bufet sałatkowy, pikle
- Pieczywo

Desery:

- Mus czekoladowy z malinami
- Panna cotta
- Owoce sezonowe
- Selekcja ciast



GRANO HOTEL

★★★★

SOLMARINA

Dzień 2: Środa - Polska Uczta Regionalna

Zupy:

- Żurek staropolski
- Krem z borowików

Dania główne:

- Ryba: Dorsz w sosie maślanym
- Mięso: Udko z kaczki pieczone w jabłkach z kapustą modrą
- Mięso: Gulasz z kurczaka
- Vege: Pierogi ruskie

Dodatki:

- Ziemniaki pieczone z rozmarynem
- Kasza gryczana ze skwarkami i warzywami

Warzywa:

- Buraczki zasmażane

Bufet zimny:

- Regionalne wędliny,
- Pasztety,
- Selekcja polskich serów
- Sałatka jarzynowa,
- Ogórki kiszzone
- Śledzie w trzech smakach
- Sałatka z burakami i kozim serem
- Bufet z bakaliami, płatkami, dżemami, miodami
- Bufet sałatkowy, pikle, surówki
- Pieczywo, masło

Desery:

- Szarlotka
- Sernik
- Owoce sezonowe
- Mini deserki



GRANO HOTEL

★★★★

S O L M A R I N A

Dzień 3: Czwartek – Wschodnio-europejska Fiesta

Zupy:

- Barszcz ukraiński
- Zupa rybna po kreońsku

Dania główne:

- Ryba: Solandra królewska z cytryną i tymiankiem
- Mięso: Frykadela z wieprzowiny z prażoną cebulą
- Mięso: Pielmieni z kurczakiem z pieczonym boczkiem
- Wege: Specle z grzybami

Dodatki:

- Gotowane ziemniaki z palonym masłem
- Kasza bulgur z oliwkami

Warzywa:

- Buraczki zasmażane

Bufet zimny:

- Selekcja serów
- Selekcja pieczonych wędlin
- Oliwki
- Sałatka z pieczoną papryką, karczochami, ziemniakami
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z kurczakiem pod pierzynką
- Sałatka z owocami morza
- Chleb pszenny, bagietki
- Bufet sałatkowy, pikle
- Bufet z bakaliami, płatkami, dżemami, miodami

Desery:

- Crema catalana
- Jabłka zapiekane z kruszonką
- Owoce sezonowe
- Ciasta



GRANO HOTEL

★★★★

S O L M A R I N A

Dzień 4: Piątek - Smaki Azji

Zupy:

- Zupa tom kha gai
- Ramen

Dania główne:

- Ryba: Karmazyn teriyaki
- Mięso: Wołowina w sosie sojowo-imbirowym
- Mięso: Kurczak tikka masala
- Vege: Stir-fry warzywne z makaronem ryżowym

Dodatki:

- Ryż jaśminowy
- Makaron soba

Warzywa:

- Warzywa z pak choi z sezamem i teriyaki

Bufet zimny:

- Spring rolls
- Kimchi,
- Tofu marynowane
- Sałatka wakame
- Sałatka z ogórka i sezamu
- Nuddle z owocami morza
- Sałatka z makaronem ryżowym, sezamem, kurczakiem i surimi
- Bufet sałatkowy, pikle
- Bufet z bakaliami, płatkami, dżemami, miodami

Desery:

- Mango sticky rice
- Pudding kokosowy
- Ciasteczka szczęścia
- Owoce tropikalne



GRANO HOTEL

★ ★ ★ ★

S O L M A R I N A

Dzień 5: Sobota - Dzień Europejski

Zupy:

- Rosół z kurczaka
- Kalafiorowa

Dania główne:

- Ryba: Lin w sosie cytrynowym
- Mięso: Kartacze z mięsem wieprzowym
- Mięso: Rolada z kurczaka ze szpinakiem
- Vege: Kottbullar – kotleciki warzywne

Dodatki:

- Ziemniaki pieczone z chili i rozmarynem
- Kasza gryczana z warzywami

Warzywa:

- Karmelizowana marchewka

Bufet zimny:

- Selekcja serów
- Selekcja wędlin śródziemnomorskich
- Selekcja pieczonych mięs z marynatami
- Sałatka z ogórka, papryki i ziemniaków
- Sałatka gyros z kurczakiem
- Sałatka caprese
- Sałatka z tuńczykiem i oliwkami
- Bufet sałatkowy, pikle, surówki
- Bufet z bakaliami, płatkami, dżemami, miodami

Desery:

- Mus z czekolady
- Selekcja pieczonych ciastek francuskich
- Ciasta
- Owoce sezonowe



GRANO HOTEL

★ ★ ★ ★

S O L M A R I N A

Dzień 6: Niedziela – Kuchnia Francuska

Zupy:

- Zupa cebulowa z grzankami
- Krem ze szparagów

Dania główne:

- Ryba: Miruna w sosie beurre blanc
- Mięso: Coq au vin
- Mięso: Wołowina bourguignon
- Vege: Ratatouille z bakłażanem

Dodatki:

- Gratin dauphinois

Warzywa:

- Warzywa Vichy (okopowe)

Bufet zimny:

- Selekcja pasztetów z sosami
- Sery francuskie (camembert, brie, roquefort)
- Sałatka Nicoise
- Sałatka Cezar z jajkiem i anchois
- Sałatka z zieloną fasolką i oliwkami
- Sałatka z gravlaxem w burakach
- Marynowane małże w sosie pomidorowym i concassé
- Bufet sałatkowy, pikle
- Pieczywo francuskie, masło ziołowe
- Bufet z bakaliami, płatkami, dżemami, miodami

Desery:

- Crème brûlée
- Mus czekoladowy
- Tarta cytrynowa
- Owoce sezonowe



GRANO HOTEL

★★★★

S O L M A R I N A

Dzień 7: Poniedziałek - Kuchnia Skandynawska

Zupy:

- Zupa rybna z łososiem
- Krem z białych warzyw z truflą

Dania główne:

- Ryba: Morszczuk marynowany z koperkiem
- Mięso: Gulasz z jelenia
- Mięso: Pulpeciki köttbullar w sosie koperkowym
- Wege: Zapiekanka warzywna z kozim serem i soczewicą

Dodatki:

- Ziemniaki Hasselback
- Kasza jęczmienna

Warzywa:

- Kalafior i brokuły gotowane z masłem

Bufet zimny:

- Gravlax,
- Selekcja śledzi
- Selekcja wędzonych ryb
- Tatar z pstrąga
- Selekcja serów
- Krewetki marynowane w cytrusach
- Sałatka z szyjkami rakowymi, selerem naciowym, papryką
- Sałatka z ziemniaków i koperku, buraków i jabłek, ogórków z chrzanem
- Bufet sałatkowy, pikle
- Bufet z bakaliami, płatkami, dżemami, miodami

Desery:

- Ciasto marchewkowe
- Mus czekoladowy z borówkami
- Kanelbullar
- Skyr ze świeżymi owocami