



GRANO HOTEL

SOLMARINA

2024

MENU

WIGILIJNE

święta pełne smaku!





GRANO HOTEL

S O L M A R I N A

KOLACJA WIGILIJNA

24.12.2024

Bufet zakąskowy:

Śledzie w trzech smakach

Śledź pod pierzynką

Salatka żydowska

Dorsz po grecku

Tatar z pstrąga z klasycznymi dodatkami

Ryby wędzone z lokalnego gospodarstwa

Gravlax z łososia w burakach

Wędliny i mięsa wędzone z sosami

Pasztet z gęsi z żurawiną

Pasztet z ciecierzycy

Pieczony karczek szpikowany czosnkiem

Wolno pieczony schab faszerowany śliwkami

Pierś z indyka nadziewana suszonymi pomidorami

Tradycyjna salatka jarzynowa

Salatka z grillowanym kurczakiem i ziołowymi grzankami

Salatka śródziemnomorska z owocami morza w koniakowym dressingu

Salata z kozim serem, burakami i pomarańczami

Salata lodowa z tuńczykiem, oliwkami, pomidorkami cherry i jajkami

Kosze rozmaitego pieczywa



GRANO HOTEL

S O L M A R I N A

KOLACJA WIGILIJNA

24.12.2024

Zupy:

Tradycyjny barszcz z uszkami

Zupa grzybowa z łazankami

Kaszubska zupa rybna

Dania główne:

Filet z łososia smażony z kolorowymi warzywami i masłem ziołowym

Dorsz w salsie z kolorowych warzyw i pomidorach

Karp po żydowsku w szarym sosie

Wolno pieczony schab z sosem z wędzonych śliwek

Wołowina po staropolsku

Noga z kaczki w sosie żurawinowym

Warzywa gotowane z migdałami

Brukselka z boczkiem

Ziemniaki z koprem i masłem

Kasza pęczak z natką pietruszki

Pierogi z kapustą i grzybami

Bigos staropolski

Menu dla dzieci:

Delikatny krem z pomidorów

Paluszki rybne panierowane

Faworki z indyka otulone sezamem

Kulki ziemniaczane

Młode warzywa



GRANO HOTEL

SOLMARINA

KOLACJA WIGILIJNA

24.12.2024

Desery:

Selekcja domowych ciast

Kutia wigilijna

Klasyczne tiramisu

Salatka owocowa

Kompot z suszonych owoców

Napoje:

Kawa

Herbata

Soki owocowe



GRANO HOTEL

S O L M A R I N A

OBIADO-KOLACJA

25.12.2024

Bufet zakąskowy:

Śledź marynowany w przyprawach korzennych

Śledź zapiekany w zalewie octowej

Tatar ze śledzia z kaparami

Wędzone ryby z pobliskiego gospodarstwa

Wędzone wędliny i mięsa z pobliskiego gospodarstwa

Pieczona szynka w aromacie pomarańczy i goździków

Rolowany boczek pieczony w ziołach i czosnku

Staropolski pasztet z marynatami z domowej spiżarni

Sałatka jarzynowa z szynką i serem Bursztyn

Chrupiąca sałatka z kurczakiem, ananasem, jabłkami i kukurydzą

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Bufet chrupiących sałat: roszponka, młody szpinak lodowa, rukola,

Dodatki do sałat: pomidory, ogórki, oliwki czarne, kolorowe papryki, prażone pestki dyni, kukurydza, czerwona fasola, czerwona cebula, tuńczyk, grzanki czosnkowe

Selekcja serów

Selekcja wędlin i kielbas

Kosze rozmaitego pieczywa

Zupy:

Żurek z ziemniakami i białą kielbasą

Rosół z gęsi z warzywami



GRANO HOTEL

SOLMARINA

OBIADO-KOLACJA

25.12.2024

Dania ciepłe:

Karmazyn z kalafiozem i masłem migdałowym

Piersz z kurczaka w sosie słodko-kwaśnym

Kark wołowy z runem leśnym

Szynka w przyprawach korzennych w sosie śliwkowym

Dodatki:

Ziemniaki opiekane z rozmarynem

Kasza gryczana ze skwarkami

Warzywa z masłem czosnkowym

Kapusta kiszona zasmażana

Pierogi ruskie okraszone cebulą

Menu dla dzieci:

Rosół drobiowy z domowym makaronem

Fileciki drobiowe w panko

Mini penne z sosem warzywnym

Bufet deserowy:

Selekcja ciast

Zapiekane owoce z czekoladową kruszonką

Mus czekoladowy z wiśniami

Kompot z owoców suszonych

Napoje:

Kawa

Herbata

Soki owocowe