



GRANO·HOTEL

★★★★

SOLMARINA

10-dniowe Menu Obiadokolacji

Dzień 1: Wieczór Włoski

Zupy:

- Minestrone
- Krem pomidorowy z mascarpone

Dania główne:

- Ryba: Morszczuk z gremolată
- Mięso: Kurczak alla Milanese
- Mięso: Schab wieprzowy alla Romana
- Vege: Tortelloni z pomidorami

Dodatki:

- Gnocchi z cukinią, miętą i cytryną
- Makaron w sosie Pomodoro

Warzywa:

- Caponata warzywna

Bufet zimny:

- Antipasti włoskie: grillowane warzywa, karczochy, oliwki
- Wędliny: salami, prosciutto, mortadella
- Selekcja serów włoskich
- Sałatka caprese, rukola, pomidory
- Sałatka z grillowanej cukinii, cytryny i serem feta
- Sałatka z tuńczykiem i oliwkami
- Bufet z bakaliarniami, płatkami, dżemami, miodami
- Bufet sałatkowy, pikle
- Pieczywo włoskie: focaccia, ciabatta

Desery:

- Tiramisu
- Panna cotta
- Owoce sezonowe
- Selekcja ciast



GRANO HOTEL

★★★★

SOLMARINA

Dzień 2: Polska Uczta Regionalna

Zupy:

- Żurek staropolski
- Jarzynowa

Dania główne:

- Ryba: Dorsz w sosie maślanym
- Mięso: Udko z kaczki pieczone w jabłkach
- Mięso: Karkówka wieprzowa z grzybami
- 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: Hiszpańska Fiesta

Zupy:

- Gazpacho
- Zupa rybna po katalońsku

Dania główne:

- Ryba: Solandra królewska z cytryną i tymiankiem
- Mięso: Kurczak a la catalana
- Mięso: Medaliony wieprzowe z sosem mojo rojo
- Vege: Paella z warzywami i szafranem

Dodatki:

- Patatas bravas
- Kasza bulgur z oliwkami

Warzywa:

- Grillowane warzywa śródziemnomorskie

Bufet zimny:

- Tapas: chorizo, jamón serrano, Manchego
- Sardynki
- Oliwki
- Sałatka z pieczoną papryką, karczochami, ziemniakami
- Sałatka z krewetkami i mango
- Sałatka z fasolą i kolendrą
- Sałatka z owocami morza
- Chleb pszenny, bagietki
- Bufet sałatkowy, pikle
- Bufet z bakaliami, płatkami, dżemami, miodami

Desery:

- Crema catalana
- Churros
- Owoce sezonowe
- Ciasta



GRANO HOTEL

★★★★

S O L M A R I N A

Dzień 4: Smaki Azji

Zupy:

- Zupa tom kha gai
- Ramen

Dania główne:

- Ryba: Łosoś teriyaki
- Mięso: Wołowina w sosie sojowo-imbirowym
- Mięso: Kurczak tikka masala
- Wege: 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: Dzień Europejski

Zupy:

-
-

Dania główne:

- Ryba:
- Mięso:
- Mięso:
- Vege:

Dodatki:

-
-

Warzywa:

-

Bufet zimny:

-
-
-
-
- Sałatka
- Sałatka
- Sałatka
- Bufet sałatkowy, pikle, surówki
- Bufet z bakaliami, płatkami, dżemami, miodami

Desery:

-
-
-
- Owoce sezonowe



GRANO·HOTEL

★ ★ ★ ★

S O L M A R I N A

Dzień 6: Wieczór Francuski

Zupy:

- Zupa cebulowa z grzankami
- Krem ze szparagów

Dania główne:

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

Dodatki:

- Gratin dauphinois

Warzywa:

- Warzywa Vichy (marchewka glazurowana)

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

★★★★

SOLMARINA

Dzień 7: Kuchnia Śródziemnomorska

Zupy:

- Zupa z czerwonej soczewicy z cytryną
- Krem z pieczonych pomidorów

Dania główne:

- Ryba: Grillowany filet z miruny z ziołami
- Mięso: Kurczak z oliwkami i cytryną
- Mięso: Szynka w sosie ziołowym
- Vege: Falafel z hummusem i tahini

Dodatki:

- Kuskus z warzywami
- Pieczone ziemniaki z tymiankiem

Warzywa:

- Pieczone śródziemnomorskie warzywa z czosnkiem

Bufet zimny:

- Panierowane kalmary z salsą verde,
- Sałatka z marynowanymi owocami morza, kolendrą i cytrusami
- Krewetki w oliwie
- Selekcja serów: feta, halloumi, ricotta
- Selekcja śródziemnomorskich wędlin
- Sałatka grecka
- Tabbouleh
- Sałatka z oliwkami, pomidorami, papryką i pudrem z ricotty
- Pita, ciabatta, chleb z oliwkami
- Bufet sałatkowy, pikle
- Bufet z bakaliami, płatkami, dżemami, miodami

Desery:

- Ciastka francuskie ze słodkim nadzieniem
- Ciasto jogurtowe z cytryną
- Owoce cytrusowe
- Sałatka owocowa



GRANO HOTEL

★★★★

SOLMARINA

Dzień 8: Wieczór Amerykański

Zupy:

- Zupa chowder z kukurydzy
- Zupa z fasoli z bekonem

Dania główne:

- Ryba: Grenadier siwy z syropem klonowym i cytrusami
- Mięso: Żeberka BBQ
- Mięso: Chili con carne
- Vege: Kalafior z chimichurri

Dodatki:

- Pieczone bataty z fioletowymi ziemniakami
- Kasza bulgur Tex Mex z czerwoną fasolą i paprykami

Warzywa:

- Kukurydza z masłem

Bufet zimny:

- Mini burgery z rostbefem, pulled pork, pieczony kurczak
- Selekcja serów: cheddar, gouda, blue cheese
- Sałatka coleslaw
- Sałatka Cobb
- Sałatka Cezar z boczkiem
- Koktajl krewetkowy
- Skrzydełka z kurczaka w sosie słodko-kwaśnym
- Bufet sałatkowy, pikle, surówki
- Bułki maślane, chleb kukurydziany
- Bufet z bakaliami, płatkami, dżemami, miodami

Desery:

- Brownie
- Apple pie
- Cheese cake
- Owoce sezonowe



GRANO·HOTEL

★★★★

SOLMARINA

Dzień 9: Dzień Europejski

Zupy:

-
-

Dania główne:

- Ryba:
- Mięso:
- Mięso:
- Vege:

Dodatki:

-
-

Warzywa:

-

Bufet zimny:

-
-
-
-
- Sałatka
- Sałatka
- Sałatka
- Bufet sałatkowy, pikle, surówki
- Bufet z bakaliami, płatkami, dżemami, miodami

Desery:

-
-
-
- Owoce sezonowe



GRANO HOTEL

★★★★

S O L M A R I N A

Dzień 10: 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:

- Kalafiory 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