



HOTEL
ALMOND

BUSINESS & SPA

★★★★

24 GRUDNIA 2024

ŚWIĄTECZNE

menu

ZIMNA PŁYTA

Śledź w śmietanie z jabłkiem, cebulą i ziemniakami

Śledź po kaszubsku

• Smażone kawałki sandacza w salsie paprykowo - warzywnej

• Sałatka z wędzonym łososiem z cytrusami, warzywami i dresingiem malinowym

• Vol-au-vent z pastą z wędzonego halibuta

• Pieczony łosoś w cieście francuskim ze szpinakiem i suszonym pomidorem

• Pstrąg w galarecie z jajkiem i warzywami

• Pieczony dorsz w salsie warzywnej z pomidorami i oliwkami

• Domowa sałatka jarzynowa

• Kulebiak ze szpinakiem i orzechami

• Paszteciki z kapusta i grzybami

• Mix sałat, pomidor, ogórek, papryka, cebula, oliwki

• Hummus paprykowy

• Surówka colesław

• Winegret warzywny sos jogurtowo-koperkowy

• Masło, pieczywo

ZUPY

• Barszcz czerwony na zakwasie z uszkaźmi z kapustą i grzybami

• Krem z leśnych grzybów z makaronem



HOTEL
ALMOND

BUSINESS & SPA

★★★★

24 GRUDNIA 2024

ŚWIĄTECZNE *menu*

DANIA GŁÓWNE

Pierogi z kapustą i leśnymi grzybami z okrasą z cebuli i szczypiorku

Pierogi z pieczonymi ziemniakami, twarogiem z mascarpone
z masłem z pietruszą

Filet z pstrąga w sosie kaparowym

Filet z dorsza w sosie pieczarkowym

Szynka pieczona w sosie chrzanowym

Ziemniaki pieczone z majerankiem

Kluski śląskie

Warzywa na maśle

DESERY

• Piernik z marmoladą i czekoladą

Tradycyjny makowiec

Sernik waniliowy z czekoladą

NAPOJE

• 1 butelka wina / para

Woda

Soki owocowe

Kawa

Selekcja herbat