

# Menu świąteczne 2020

HOTEL  
AQUA  
SOPOT


Hotel Aqua Sopot \*\*\*  
to wyjątkowe i niesamowicie  
trafione miejsce na pobyt  
podczas Świąt Bożego  
Narodzenia.

**Hotel Aqua Sopot** ul. Zamkowa Góra 35 | 81-713 Sopot

**Dowiedz się więcej:** Tel.: 58 522 44 00 | [repcja@hotelaqua.pl](mailto:repcja@hotelaqua.pl)

[www.dobryhotel.com](http://www.dobryhotel.com)





**24.12.2020 r.**  
**Kolacja Wigilijna w formie bufetu**  
**16:00-20:00**

**Dania ciepłe:**

Postna zupa z grzybów leśnych z łazankami  
Jarski barszcz czerwony na domowym zakwasie z uszkami  
Bigos postny z suszonym podgrzybkim i śliwką  
Pierogi z kapustą i grzybami  
Karp na łazankach z kapustą kiszona i suszoną śliwką

**Dania zimne:**

Dorsz atlantycki w sosie greckim  
Klasyczny marynowany śledź z kwaśną śmietaną i selerem naciowym  
Tatar z śledzia z burakami i jabłkiem  
Ryby w galarecie  
Wytrawne ciastka z pastą z ryb wędzonych  
Kulebiak z dorszem i grzybami leśnymi  
Tradycyjna domowa sałatka jarzynowa  
Sos żurawinowy, ćwikła z chrzanem

**Desery:**


Świąteczny piernik z przyprawami korzennymi  
Makowiec z bakaliami  
Mini serniczki z sosem owocowym

**Napoje:**

Kompot z suszonych owoców  
Woda mineralna  
Soki owocowe  
Kawa, herbata

**Cena: 105 PLN/osoba**





**25.12.2020 r.**  
**Świąteczna obiadowa kolacja w formie bufetu**  
**15:00-20:00**

**Zupy:**

Rosół z kury zagrodowej z marchewką i domowym makaronem  
Domowa zupa rybna z dorszem i warzywami korzeniowymi aromatyzowana świeżym koprem

**Dania główne:**

Zrazy wieprzowe w sosie pieczeniowym z grzybami  
Pieczony dorsz z sosem koperkowym  
Domowe pierogi ruskie z okrasą z wędzonego boczku

**Dodatki:**

Ziemniaki gotowane ze świeżym koprem  
Soczewica z czerwoną cebulą i dynią  
Domowe buraki zasmażane z jabłkiem  
Gotowane warzywa z chrupiącą posypką z orzechami włoskimi  
Surówka z kapusty czerwonej i jabłka (colesław)  
Sałatka z marynowanymi burakami i pestkami  
Pieczywo tradycyjne i bezglutenowe  
Masło, margaryna

**Bufet słodki:**


Wybór ciast i słodkości domowego wypieku

**Napoje:**

Woda mineralna  
Soki owocowe  
Kawa, herbata

**Cena: 95 PLN/osoba**





**26.12.2020 r.**  
**Świąteczna obiadokolacja w formie bufetu**  
**15:00-20:00**

**Zupy:**

Tradycyjna zupa kaszubska z brukwi na gęsinie  
Flaczki z boczników

**Dania główne:**

Pieczony karczek wieprzowy w sosie rozmarynowym  
Sandacz z kremowym porem  
Tarta z grzybów leśnych i pora

**Dodatki:**

Ziemniaki tłuczone z świeżym szczypiorkiem  
Kasza pęczak z grzybami i natką pietruszki  
Gotowana marchew z tymiankiem i chrupiącą postypką  
Surówka z białej kapusty z świeżym koprem  
Świeży mix sałat z sosem z octu winnego  
Pieczywo tradycyjne i bezglutenowe  
Masło, margaryna

**Bufet słodki:**

Wybór ciast i słodkości domowego wypieku

**Napoje:**

Woda mineralna  
Soki owocowe  
Kawa, herbata

**Cena: 95 PLN/osoba**

