



SPOTKANIA ŚWIĄTECZNE



SPIS TREŚCI

1.

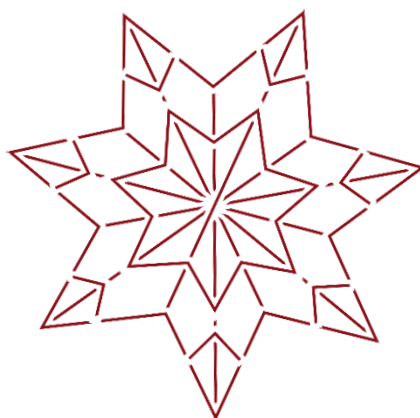
MENU BUFETOWE

2.

MENU SERWOWANE

3.

STACJE LIVE COOKING



MENU ŚWIĄTECZNE I



Cena kolacji 3h
184,-

PRZEKĄSKI ZIMNE

- ❖ Terina z wieprzowiny z orzechami, pistacjami, rodzynkami i galaretką z Tokaju
- ❖ Ballotine z kaczki z żurawiną, orzechami i miodem gryczanym
- ❖ Mięsa pieczone i podwędzane z hotelowej wędzarni z marynowaną śliwką i gruszką
- ❖ Galantyna z ryb słodkowodnych z rakami, jajkiem, koperkiem i szafranowym auszpikiem
- ❖ Ziołowy omelet z pieczonym łososiem, kaparami, cytryną i kremem chrzanowym
- ❖ Makrela wędzona ze słodko-kwaśną glazurą
- ❖ Filety z okonia z sosem warzywnym w stylu greckim z pomidorami
- ❖ Matiasy holenderskie i śledzie bałtyckie w trzech odsłonach: korzenne z suszoną śliwką, olejem lnianym i jabłkiem oraz w śmietanie z chrzanem
- ❖ Oscypek z suszonymi śliwkami i morelami gotowanymi w winie z cynamonem
- ❖ **Dodatki:** chrzan, ćwikła, sos koktajlowy, miodowo musztardowy

SALATKI

- ❖ Tradycyjna polska sałatka jarzynowa
- ❖ Sałatka z brokułów i jajek z pieczonym sandaczem i sosem jogurtowo-majonezowym
- ❖ Sałatka Coleslaw z sosem chrzanowym
- ❖ Sałatka ziemniaczana z wędzonym pstrągiem i koperkiem
- ❖ Sałatka z pieczonych buraków, koziego sera i karmelizowanych orzechów
- ❖ Macerowane sałaty z sosem jeżynowym z imbirem i rozmarynem
- ❖ Wybór domowych marynat: śliwki, gruszki, podgrzybki, ogóreczki, papryczki
- ❖ **Sosy do mięs i ryb:** chrzanowy, żurawinowy, balsamiczny

WYBÓR PIECZYWA

DANIA GORĄCE

- ❖ Krem z maślaków z ziołowymi grzankami
- ❖ Zapiekana miruna z warzywami korzeniowymi i częstkami pomidorów
- ❖ Pieczeń z trzech rodzajów ryb (łosoś, pstrąg, miruna) z sosem koperkowym
- ❖ Pieczona karkówka w glazurze pomarańczowej z imbirem i kolendrą
- ❖ Łazanki z kapustą, tartym oscypkiem, tymiankiem i prażoną cebulką
- ❖ Marchewka z miodem i imbirem z lekką nutą kardamonu
- ❖ Podsmażane kluseczki domowe z oliwą szczypiorkową
- ❖ Pieczone ziemniaki z oliwą grzybową

DESERY

- ❖ Sernik wiedeński
- ❖ Babeczki z orzechami
- ❖ Strucla serowa z kruszonką
- ❖ Keks z bakaliami
- ❖ Mus serowy z bakaliami
- ❖ Kompot z suszonych owoców

❖ - danie wegetariańskie

❖❖ - danie wegańskie

Dostępne od 25 osób. Przedłużenie bufetu o 1h – 20 PLN od osoby.



PRZEKĄSKI ZIMNE

- ❖ Tatar ze świeżego łososia na pikantnej sałatce z rukoli z ananasowym chutneyem z estragonem
- ❖ Ryba po grecku z sosem z duszonych warzyw i pomidorów z dodatkiem czerwonego wina
- ❖ Pasztet wieprzowy z pikantnym sosem śliwkowym ze śliwowicą i świeżo mielonym pieprzem
- ❖ Rolada z perliczki z żurawiną, rodzynkami i miodem pitnym, podawana z chutneyem z wędzonych śliwek
- ❖ Pieczony schab faszerowany sałatką jarzynową, podawany z sosem tatarskim
- ❖ Rolada z boczku z musem chrzanowym z pieczonym jabłkiem
- ❖ Terina z kaczki z karmelizowaną wiśnią oraz terina z bażanta z orzechami, podawane z sosem Cumberland
- ❖ Filety z matiasa z karmelizowaną cebulką, podawane z sosem żurawinowo-chrzanowym
- ❖ Śledzie z cebulką, olejem lnianym i czerwonym pieprzem
- ❖ Śledź po kaszubsku ze złocistą cebulką i wędzoną śliwką
- ❖ Carpaccio z buraków z hummusem z ciecierzycy, owocem granatu, rukolą i kremem balsamicznym

SAŁATKI

- ❖ Sałatka ziemniaczana z pieczonym schabem i sosem musztardowym
- ❖ Sałatka z buraka, awokado i pomarańczy z winegretem miodowo-musztardowym
- ❖ Tradycyjna sałatka jarzynowa z gotowanym jajkiem
- ❖ Sałatka z jabłkiem i marynowaną czerwoną kapustą
- ❖ Sałatka śledziowa z burakami, jabłkiem i cytrynowym winegretem z orzechami
- ❖ **Wybór domowych marynat:** śliwki, gruszki, grzybki, ogóreczki, papryczki

WYBÓR PIECZYWA

DANIA GORĄCE

- ❖ Barszcz czerwony z uszkami z kapustą i grzybami
- ❖ Filet z sandacza z sosem rakowym i duszonym porem
- ❖ Wigilijny karp smażony z płatkami migdałów prażonymi na maśle
- ❖ Medaliony z indyka z jabłkiem, wędzoną śliwką i sosem z czerwonego wina
- ❖ Pierogi z kapustą i grzybami z rumianą cebulką
- ❖ Pieczone ziemniaki z majerankiem, cebulą i czarnuszką
- ❖ Kluski ziemniaczane z pieczarkami i kapustą
- ❖ Bukiet gotowanych warzyw z płatkami migdałów

DESERY

- ❖ Galaretka wiśniowa z musem z suszonych śliwek i orzechami włoskimi
- ❖ Kutia z sosem cytrynowo-makowym
- ❖ Bezy kawowe z ganache czekoladową i wędzoną śliwką
- ❖ Karmelizowana gruszka przekładana ciastem francuskim
- ❖ Torcik orzechowy z konfiturą śliwkową i sosem koniakovym
- ❖ Keks z karmelizowanymi owocami
- ❖ Torcik czekoladowy z musem kawowym

 - danie wegetariańskie - danie wegańskie

MENU ŚWIĄTECZNE III

 Cena kolacji 3h
220,-

PRZEKĄSKI ZIMNE

- ❖ Karp w galarecie cytrynowej ze świeżo tartym chrzanem
- ❖ Rulon z łososia z kremem szczypiorkowym w puszystym omlecie ziołowym
- ❖ Pstrąg wędzony, łosoś wędzony w zimnym dymie klonowym oraz łosoś marynowany w koperku z kaparami i cytryną
- ❖ Terina z sandacza z morelami i pistacjami
- ❖ Roladka rybna faszerowana duszonymi warzywami w stylu greckim
- ❖ Śledzik wigilijny z olejem lnianym i cebulką
- ❖ Pastrami wołowe z kiszoną kapustą i sosem chrzanowym
- ❖ Asortyment mięs pieczonych: schab ze śliwką i morelą, karkówka pieczona, rostbef po angielsku z musem kaparowym, boczek pieczony z majerankiem oraz rolada cielęca z grzybami
- ❖ Polskie sery dojrzewające z konfiturą z marynowanych gruszek z octem balsamicznym
- ❖ Wybór marynat i sosów: musztardowy, chrzanowy, francuski, żurawinowy
- ❖ **Dodatki:** domowa ćwikła, chrzan ze śmietaną

SALATKI

- ❖ Sałatka z awokado z burakiem karmelizowanym w czerwonym winie, grejpfrutem, wędzonym pstręgiem i smażonym kozim serem
- ❖ Mieszane sałaty z sosem winegret
- ❖ Sałatka z tuńczyka i warzyw z pikantną oliwą z oliwek
- ❖ Klasyczna polska sałatka jarzynowa
- ❖ Sałatka ziemniaczano-śledziowa z suszonymi śliwkami i grzybami

WYBÓR PIECZYWA

DANIA GORĄCE

- ❖ Barszcz wigilijny z uszkami grzybowymi
- ❖ Krem z grzybów leśnych z grzankami
- ❖ Rolada z łososia z rakami i musem chrzanowym, podawana z sosem koperkowym
- ❖ Filet z karpia smażony na maśle z rumianymi pieczarkami
- ❖ Duszone udka kaczki confit z sosem własnym, jabłkami i suszoną żurawiną
- ❖ Schab wolno pieczony, faszerowany bakalią w sosie pomarańczowym
- ❖ Pierogi wigilijne z rumianą cebulką
- ❖ Kapusta z grzybami i olejem lnianym
- ❖ Ziemniaki opiekane z aromatycznym majerankiem
- ❖ Placuszki ziemniaczane z duszonymi bocznikami i podwędzonym twarogiem

DESERY

- ❖ Świąteczny torcik orzechowy
- ❖ Sernik krakowski
- ❖ Ciasto orzechowe z karmelem
- ❖ Mus makowy z likierem migdałowym
- ❖ Keks z bakalią
- ❖ Mus z chałwy z pudrem pistacjowym
- ❖ Tradycyjny makowiec
- ❖ Kompot z suszonych owoców

 - danie wegetariańskie

  - danie wegańskie

Dostępne od 25 osób. Przedłużenie bufetu o 1h – 20 PLN od osoby.







PRZEKĄSKI ZIMNE

- ❖ Pieczony łosoś szkocki z aromatycznymi przyprawami i tartym chrzanem
- ❖ Duet tatarów z matiasa z dodatkiem gorczycy, szczypiorku, pomidorów i marynowanego imbiru
- ❖ Wędzony miętus królewski z sosem tatarskim
- ❖ Wędzony łosoś z kwaśną śmietaną i oliwą szczypiorkową
- ❖ Szyńka z ryb słodkowodnych w akompaniamencie raków mazurskich
- ❖ Filet z morszczuka z sosem greckim z duszonych warzyw z pomidorami i czerwonym winem
- ❖ Rolowany filet z karpia z suszonymi pomidorami, śliwkami i oliwkami, podawany w galarecie
- ❖ Pieczona kaczka faszerowana musem z borówek i kandyzowanych gruszek aromatyzowanych winiakiem
- ❖ Daktyl z nadzieniem z sera bawolego
- ❖ Świąteczny wybór pasztetów mięsnych i drobiowych, aromatyzowanych jałowcem
- ❖ Tradycyjna rolada z karczku i boczku faszerowana pasztetem z dzika z żurawiną
- ❖ Pieczeń szlachecka marynowana w żubrówce, nadziewana sałatką jajeczną i tartym chrzanem
- ❖ Sosy do mięs i ryb: Cumberland, miodowo-musztardowy, tatarski

SALATKI

- ❖ Sałatka z wędzonej indyczki, filetowanych pomarańczy, migdałów i suszonych śliwek
- ❖ Sałatka Cezar z szyjkami rakowymi, jajkiem, pomidorami i sosem koktajlowym
- ❖ Sałata lodowa z wędzonym na ciepło łososiem, kandyzowaną żurawiną i prażonymi pestkami dyni
- ❖ Sałatka kaszubska z ogórków, dymki, czerwonej cebuli, jajek i filetów śledziowych
- ❖ Sałata dębowa z wędzonym kurczakiem, papryką i mandarynkami z winnym sosem z porzeczek
- ❖ Wybór domowych marynat: pieczarki, papryczki, śliwki, gruszki, ogórki

WYBÓR PIECZYWA

DANIA GORĄCE

- ❖ Grzybowe velouté z kluseczkami kładzionymi i warzywami, aromatyzowane żubrówką
- ❖ Zupa z ryb mazurskich z pulpecikami z wędzonych ryb i koprem włoskim
- ❖ Filet z okonia morskiego marynowany w pieprzu cytrynowym, z sosem porowo-grzybowym
- ❖ Pstrąg złotnicki nadziewany musem kolendrowym, na kremowym sosie koperkowym
- ❖ Ballotine z perliczki faszerowane suszonymi grzybami i morelami, z sosem koniakowym
- ❖ Pieczona, podwędzana szynka wieprzowa marynowana w miodzie i anyżu, podawana na sosie winnym
- ❖ Marchewka paryska z listkami kolendry i miodem
- ❖ Opiekane ziemniaki z majerankiem i solą morską
- ❖ Rumiane pierożki wigilijne z kapustą i grzybami
- ❖ Pierożki z kaszą gryczaną, wędzonym twarogiem i skwarkami

DESERY

- ❖ Ciasto orzechowe z kajmakiem
- ❖ Strudel z prażonymi jabłkami i cynamonem
- ❖ Babeczki makowe z musem karmelowym i orzechami
- ❖ Mini torciki bezowe z musem kawowym
- ❖ Rolada biszkoptowa z musem wiśniowym w otoczkę z czekolady i orzechów
- ❖ Czekoladowe ciasteczka z dodatkiem rumu
- ❖ Kompot z suszonych i wędzonych owoców

❖ - danie wegetariańskie

❖❖ - danie wegańskie

MENU ŚWIĄTECZNE V

Polski bufet świąteczny z daniem zimnym serwowanym



Cena kolacji 3h

267,-

PRZYSTAWKA ZIMNA (oczekująca w stole)

- ❖ Trio ryb: wędzony w dymie olchowym pstrąg potokowy z tatarem z jabłek z dodatkiem gorczycy, sandacz w galarecie jabłkowej z żubrówką, marynowany w Krupniku łosoś bałtycki w zimnym dymie z tartym chrzanem na carpaccio z buraków oraz matias z wiśni

BUFET ZIMNY

- ❖ Gravlax z troci w soku z buraków
- ❖ Dorsz w marynacie octowej z warzywami
- ❖ Ryba po grecku z duszonymi warzywami i pomidorami z dodatkiem czerwonego wina
- ❖ Karp z Pustelni w galarecie jabłkowo-korzennej
- ❖ Śledzie w czterech odsłonach: korzenne, w oliwie z cebulą, w śmietanie z jabłkiem oraz klasyczne rolmopsy
- ❖ Deska tradycyjnych polskich wędlin i wyrobów mięsnych, podawana z musztardą miodową, chrzanową, żurawiną i domowymi marynatami
- ❖ Pieczony schab z suszoną śliwką
- ❖ Szczupak po żydowsku z rodzynkami i galaretką
- ❖ Pieczona cielęcina z sosem tuńczykowym (vitello tonnato)
- ❖ Szynka dojrzewająca „Kumpiak” z melonem i marynowanymi gruszkami

SAŁATKI

- ❖ Tradycyjna polska sałatka jarzynowa
- ❖ Sałatka z pieczonych ziemniaków z ziołami i porem
- ❖ Łódzki cykori z marynowaną sałatką ze śledzi z rodzynkami i białym winem
- ❖ Sałatka z marynowanej czerwonej kapusty z jabłkiem, żurawiną i miodem
- ❖ Sałatka z marchwi i migdałów z rodzynkami

WYBÓR PIECZYWA

ZUPY

- ❖ Barszcz czerwony na zakwasie z uszkami
- ❖ Zupa migdałowa

DANIA GORĄCE

- ❖ Filet z łososia podawany z kremowo-cytrynową skorzonką i pudrem z palonego pora
- ❖ Filet z karpia z palonymi orzechami laskowymi
- ❖ Pieczeń wieprzowa w sosie z wędzonej śliwki i czerwonego wina
- ❖ Pieczona kaczka z jabłkami i sosem rodzynekowym
- ❖ Pierogi z kapustą i grzybami ze złocistą cebulką
- ❖ Kluseczki śląskie z tradycyjną okrasą
- ❖ Bukiet pieczonych warzyw z emulsją tymiankową
- ❖ Kapusta z suszonymi grzybami leśnymi i wędzoną śliwką
- ❖ Ziemniaki konfitowane w gęsim tłuszczu z majerankiem i pieczonym czosnkiem

DESERY

- ❖ Ciasto migdałowo-makowe z sosem wiśniowym
- ❖ Sernik z rodzynkami
- ❖ Makowiec z lukrem
- ❖ Placek drożdżowy z bakaliami
- ❖ Świąteczne pierniczki z morelą
- ❖ Comber z wiśniówką
- ❖ Torcik waniliowo-migdałowy
- ❖ Deser „Black forest” z wiśniami

❖ - danie wegetariańskie

❖❖ - danie wegańskie

Dostępne od 25 osób. Przedłużenie bufetu o 1h – 20 PLN od osoby.





MENU

gerwotwane

MENU I

- ❖ Roladki z łososia z kremem chrzanowym w ziołowym omlecie, podawane z tagliatelle z ogórka i dressingiem koperkowym
- ✓ ❖ Zupa z pieczonego kalafiora i ciecierzycy z suszonymi grzybami
- ❖ Puławska polędwiczka wieprzowa otulona musem orzechowym, z puree z kapusty i topinamburu, gratin ziemniaczano-grzybowym oraz sosem z czerwonego wina aromatyzowanym trawą żubrową
- ✓ ❖ Mus piernikowy z żelem morelowym aromatyzowanym trawą żubrową, podawany z lodami z rokitnika



Cena kolacji
194,–

MENU II

- ❖ Marynowany i podwędzany zimnym dymem filet z łososia z kwaśną śmietaną, płatkami buraka i domowym twarogiem wędzonym
- ✓ ❖ Consommé z suszonych borowików z domowymi łazankami, diamencikami z selera i kwaśną śmietaną
- ❖ Filet z sandacza z Pustelni z brązowymi pieczarkami, karmelizowaną szalotką, puree ziemniaczanym z migdałami, palonym masłem z orzechami laskowymi i zielonym kalafiozem
- ✓ ❖ Deser czekoladowo-orzechowy z lodami śliwkowymi



Cena kolacji
194,–

MENU III

- ❖ Tatar ze śledzia bałtyckiego z galaretką z zielonych warzyw, domowymi piklami i kawiozem z zielonego ogórka
- ✓ ❖ Krem z polskich buraków z karmelizowaną czerwoną cebulką, kozim serem i miodowymi grzankami
- ❖ Wołowina z borowikami, strudlem ziemniaczanym z rozmarynem i masłem, podawana z ragout z kalafiora, brukselki i pieczarek baby
- ✓ ❖ Serniczek korzenny z lodami bakaliowymi i sosem waniliowym



Cena kolacji
215,–

✓ - danie wegetariańskie

✓✓ - danie wegańskie

MENU IV

- ❖ Terina z miętusa i troci z rakami mazurskimi, sosem jogurtowo-ogórkowym i oliwą koperkową
- ✓ ❖ Zupa z grzybów leśnych na zakwasie żytnim z lemieszką ziemniaczaną i olejem z majeranku
- ❖ Polędwica z dorsza w liściach włoskiej kapusty, duszone pory z chrzanowymi ziemniakami puree, emulsja z buraków z dodatkiem trawy żubrowej
- ✓ ❖ Mus migdałowy z żelem kawowym, sosem waniliowym i ciastkami Amaretti



Cena kolacji
230,-

MENU V

- ❖ Podwędzany sandacz z winegret z kaszy gryczanej, terina z karpia zatorskiego oraz śledzik z cebulką i olejem lnianym
- ✓ ❖ Barszcz czerwony z uszkami grzybowymi
- ❖ Pieczona kaczka z rajskim jabłkiem, sosem żurawinowo-imbirowym, puree z batatów i karmelizowanym kalafiozem z listkami brukselki
- ✓ ❖ Gateau czekoladowe z żelem z rokitnika i lodami karmelowymi z solą morską



Cena kolacji
230,-

✓ - danie wegetariańskie

✓✓ - danie wegańskie





STACJE

live

cooking

STACJA I

Stacja z pierogami

Pierogi z kapustą i z grzybami, serem i ziemniakami z mięsem, z kapustą i grochem
smażone przez kucharza
podane do wyboru z sosem kremowym, złocistą cebulką, natką lub maselkiem



Cena
55,–

STACJA II

Stacja z tradycyjną szynką staropolską

Szynka z nogi wieprzowej, przygotowywana według tradycyjnych metod wędzenia, krojona na żywo przez kucharza, podana ze świeżo tartym chrzanem, musztardą oraz wyborem sosów;

- ❖ sos z ciemnego piwa z rozmarynem
- ❖ sos z miodu pitnego z syropem klonowym
- ❖ sos naturalny z aromatem dymu wędzarniczego



Cena
50,–

STACJA III

Stacja z kulebiakiem

Tradycyjne kulebiaki wypiekane wg autorskiej receptury porcjowane i serwowane przez kucharza

- ❖ Kulebiak z łososiem i szpinakiem
 - ❖ Kulebiak z kapustą i grzybami
- z sosami – chrzanowym, grzybowym, kremowym.



Cena
65,–

STACJA IV

Stacja na słodko

- ❖ Karmelizowane śliwki z pomarańczą i Porto serwowane z lodami rumowymi
- Powoli gotowane śliwki wzbogacone nutą portugalskiego Porto oraz aromatem pomarańczy



Cena
38,–

❖ – danie wegetariańskie

❖❖ – danie wegańskie

WARUNKI OFERTY

- ❖ Menu w formie bufetu dla grup powyżej 25 osób.
- ❖ W cenę menu wliczony jest koszt wynajęcia sali na czas serwisu plus jedna godzina po jego zakończeniu.
- ❖ Po upływie powyższego czasu w przypadku braku dodatkowych świadczeń w postaci open baru koszt przedłużenia wynajmu sali o każdą dodatkową godzinę wiąże się z dopłatą: +1000 PLN do 100 osób, +2000 PLN do 200 osób, +3000 PLN do 300 osób, +4000 PLN do 400 osób, +5000 PLN powyżej 400 osób.
- ❖ Podane stawki są cenami netto za osobę.
- ❖ Oferta jest ważna od 13.11.2026 do 30.12.2026 roku.





HOTEL NARVIL CONFERENCE & SPA

ul. Czesława Miłosza 14A, 05-140 Serock

+48 22 566 11 80
mice@hotelnarvil.pl
www.hotelnarvil.pl