

Święta nad Narwią

KOLACJA 23.12

BUFET ZIMNY

- 🌿 Marynowany w soku z buraków filet z łososa Jurajskiego, wędzony twaróg
- 🌿 Tymbaliki rybne z trocią atlantycką z dodatkiem wina Chablis
- 🌿 Filety z okonia z sosem warzywnym w greckim stylu
- 🌿 Tortilla z indykiem, warzywami, listkami kolendry
- 🌿 Hummus z pieczonego kalafiora z czosnkiem, tahini, oliwą i sokiem z cytryny, chlebek Pita
- 🌿 Chrupiące świeże warzywa z musem ziołowym z dodatkiem awokado, puder z czarnych oliwek
- 🌿 Roladki z łososa z marchewką i cebulą dymką otoczone płatkami z ciasta ryżowego, sos ostrygowy
- 🌿 Klasyczne włoskie capresse, grillowany bakłażan, sosem z suszonym pomidorów i białego octu balsamicznego
- 🌿 Hiszpańskie tapas: grzanki z bagietki, sałatka z tuńczyka z filetem anchovis
- 🌿 Mięsa pieczone i podwędzane z hotelowej wędzarni z marnowaną śliwką i gruszką
- 🌿 Matias z tatarem z zielonych jabłek i buraków
- 🌿 Dodatki: chrzan, ćwikła, sos koktajlowy

HOTEL NARVIL

SAŁATKI

- 🌿 Sałatka ze śledzia z domowymi marynatami i cebulą
- 🌿 Kolorowe sałaty z marynowanymi w słodkim sosie sojowym kawałkami dorsza atlantyckiego, mandarynki, seler naciowy, cytrynowy sos winegret
- 🌿 Kapusta czerwona z rodzynkami i miodem spadziowym
- 🌿 Gotowane brokuły, dynia, dymka, owoce granatu, delikatny dressing migdałowy i ciastka Amaretti
- 🌿 Kapusta pekińska i pak-choy z pestkami granatu, czerwonym chilli i sosem słodko kwaśnym
- 🌿 Sałatka z ziemniaków z fasolą, wędzonym kurczakiem i marynowanymi grzybami
- 🌿 Wybór marynat domowych; śliwki, gruszki, podgrzybki, ogórki, papryczki

BUFET GORĄCY

- 🌿 Krem z dyni z curry i mlekiem kokosowym
- 🌿 Bisque z homara
- 🌿 Pieczone filety z karmazyna, białymi warzywami i bulionem Dashi
- 🌿 Filety z kurczaka Suprime z sosem koniakowym
- 🌿 Involtini z delikatnej wieprzowiny z serem i szynką
- 🌿 Farfale z jarmużem i serem Feta
- 🌿 Pieczone warzywa korzenne z oliwą i pestkami słonecznika
- 🌿 Ziemniaki puree z emulsją maślaną

HOTEL NARVIL

DESERY

🌿 Wybór musów, tart, deserów wg Szefowej cukierni

MENU DLA DZIECI

- 🌿 Klopsiki drobiowe w sosie pomidorowym
- 🌿 Penne z sosem pomidorowym
- 🌿 Cząstki ziemniaczane
- 🌿 Naleśniki z serem i karmelem
- 🌿 Mizeria ze słodką śmietaną

NAPOJE

- 🌿 Woda mineralna
- 🌿 Kompot
- 🌿 Soki owocowe
- 🌿 Kawa i herbata

WYBÓR PIECZYWA I MASŁA

HOTEL NARVIL

Święta nad Narwią

KOLACJA WIGILIJNA

BUFET ZIMNY

- 🌿 Trio ryb wędzonych w dymie olchowym, pstrąg potokowy z tatarskim z jabłek, sandacz w galarecie buraczanej z żubrówką, łosoś bałtycki z tartym chrzanem na carpaccio z buraków
- 🌿 Karp z Pustelni w galarecie jabłkowo - korzennej
- 🌿 Ryba "po grecku" z duszonymi warzywami i pomidorami z czerwonym winem
- 🌿 Śledzie korzenne w oliwie z cebulą, śmietaną i jabłkiem
- 🌿 Szczupak po Żydowsku z rodzynekami i galaretką
- 🌿 Dorsz w marynacie octowej z warzywami
- 🌿 Deska polskich tradycyjnych wędlin i wyrobów mięsnych podana z musztardą miodową, chrzanową, żurawiną i marynatami
- 🌿 Pieczony schab ze śliwką suszoną i majerankiem
- 🌿 Pieczona cielęcina z sosem z tuńczyka
- 🌿 Szynka dojrzewająca „Kumpiak ” z marynowanymi gruszkami i śliwkami

HOTEL NARVIL

SAŁATKI

- 🌿 Sałatka z pieczonych ziemniaków z ziołami i porem
- 🌿 Sałatka jarzynowa z zielonym groszkiem i majonezem
- 🌿 Pieczone warzywa z oliwą ziołową i czarnuszką
- 🌿 Kolorowe warzywa, koperek, jajka z winegret musztardowym
- 🌿 Sałatka z jabłkiem i marynowaną czerwoną kapustą
- 🌿 Sałatka z marchwi i migdałów z rodzynkami
- 🌿 Sałatka Waldorf

BUFET GORĄCY

- 🌿 Barszcz czerwony z uszkami, kapustą i grzybami
- 🌿 Filety z łososia podane z kremowo – cytrynową skorzonką i pudrem z palonego pora
- 🌿 Filet z karpia z palonymi orzechami laskowymi
- 🌿 Roladka z polędwiczki wieprzowej ze śliwką i jabłkiem w sosie z wędzonej śliwki i czerwonego wina
- 🌿 Pierogi z kapustą, grzybami i złocistą cebulą
- 🌿 Kapusta z suszonymi grzybami leśnymi i wędzoną śliwką
- 🌿 Pieczone piersi z kurczaka z wolnego wybiegu z sosem z borowików
- 🌿 Konfitowane ziemniaki w gęsim tłuszczu z majerankiem i pieczonym czosnkiem

STACJA LIVE COOKING

Pierogi wigilijne w różnych smakach:
z kapustą i grzybami
z grochem i kapustą
ze złocistą cebulą i sosem z suszonych borowików

HOTEL NARVIL

DESERY

- 🌿 Sernik krakowski
- 🌿 Sernik z ricotty
- 🌿 Tradycyjny makowiec
- 🌿 Pierniki świąteczne
- 🌿 Placki z owocami (śliwki, jagody, gruszki i jabłka)
- 🌿 Ciasto migdałowo-makowe z sosem wiśniowym
- 🌿 Torcik waniliowo-migdałowy
- 🌿 Deser z wiśniami „Black forest”

MENU DLA DZIECI

- 🌿 Domowej roboty paluszki rybne z dorsza w panco
- 🌿 Frytki, ketchup
- 🌿 Sałatka Coleslaw

NAPOJE

- 🌿 Woda mineralna
- 🌿 Kompot
- 🌿 Soki owocowe
- 🌿 Kawa i herbata

WYBÓR PIECZYWA I MASŁA

HOTEL NARVIL

Święta nad Narwią

KOLACJA 25.12

BUFET ZIMNY

- 🌿 Kaczka pieczona nadziewana musem z dodatkiem żurawiny i laskowych orzechów
- 🌿 Pieczony i marynowany schab, szparagi, mus z wędzonego twarogu
- 🌿 Wędzony boczek z musem jajeczno - chrzanowym
- 🌿 Pachnące dymem olchowym mięsa pieczone podane z ćwikłą, chrzanem i żurawiną
- 🌿 Mus z wędzonych ryb z pałeczkami krabowymi, łososiem i szyjkami rakowymi
- 🌿 Pasztet domowy z grzybkami marynowanymi i cebulą
- 🌿 Rolada ze szczupaka faszerowana musem rybnym i aromatyzowana koprem ogrodowym
- 🌿 Inwoltini z łososia wędzonego z kozim serem i gruszką klapsą
- 🌿 Podpłomyk rolowany z warzywami, sałata, świeże zioła, mus z ciecioriki
- 🌿 Półmiski grillowanych warzyw i marynowanych w oliwie i ziołach
- 🌿 Polskie sery dojrzewające z konfiturą z wędzonych śliwek

HOTEL NARVIL

SAŁATKI

- 🌿 Mieszane ogrodowe sałaty i zioła z grzankami i grillowanym kurczakiem
- 🌿 Chrupka zielona sałata z wędzonym pstrągiem, słodką papryką, kukurydzą i koperkowym vinegret
- 🌿 Polska sałatka z pomidorów, kiełki słonecznika, marynowane cebulki
- 🌿 Sałatka z marynowanym łososiem, oliwkami, jajkiem, anchois z sosem pomarańczowo-musztardowym
- 🌿 Sałatka Coleslaw z sosem majonezowo-chrzanowym
- 🌿 Sałatka śledziowa z ziemniakami, piklowana cebulą i gorczycą
- 🌿 Cebulki marynowane, papryczki marynowane, ogórki kwaszone, ogórki małosolne, grzyby marynowane
- 🌿 Wybór zimnych sosów do mięs, wybór zimnych sosów do ryb

BUFET GORĄCY

- 🌿 Krem z kalafiora, selera z dodatkiem curry
- 🌿 Filet z gładzicy z emulsją kremowo-kolendrową i pomidorami
- 🌿 Kurczak kukurydziany na sosie kremowym z dodatkiem leśnych grzybów i esencji lubczykowej
- 🌿 Polędwiczki z warchlaka z sosem pomery i zielonym pieprzem
- 🌿 Kluski staropolskie smażone z chrupiącym boczkiem i wędzonym twarogiem
- 🌿 Ziemniaki opiekane ze świeżym rozmarynem
- 🌿 Warzywa gotowane na parze z masłem sardelowym
- 🌿 Duet fasoli z bułką i masłem

HOTEL NARVIL

DESERY

- 🌿 Wybór musów z owoców (Graviola, Acai, Caju)
- 🌿 Pannacotta waniliowa z musem truskawkowym
- 🌿 Tiramisu z likierem Amaretto
- 🌿 Tarta z owocami sezonowymi
- 🌿 Mus z chałwy z żelem pistacjowym
- 🌿 Babeczki z nadzieniem i świeżymi owocami
- 🌿 Mus czekoladowy z karmelizowanymi bananami
- 🌿 Sernik krakowski

MENU DLA DZIECI

- 🌿 Nuggetsy z kurczaka domowej roboty
- 🌿 Mini pizza
- 🌿 Frytki, ketchup
- 🌿 Surówka z marchewki z jabłkiem i sokiem z cytryny

NAPOJE

- 🌿 Woda mineralna
- 🌿 Kompot
- 🌿 Soki owocowe
- 🌿 Kawa i herbata
- 🌿 Wino

WYBÓR PIECZYWA I MASŁA

HOTEL NARVIL

Święta nad Narwią

ZESTAW OGNISKOWY

16:00 - 17:00

- 🌿 Kiełbasa, świeże warzywa
- 🌿 Bułka, musztarda, ketchup
- 🌿 Jabłko do pieczenia
- 🌿 Grzaniec świąteczny (herbata świąteczna)



HOTEL NARVIL