



Kolacja świąteczna
w formie bufetowej

wersja klasyczna

189 PLN za osobę

ZUPY

Barszcz czerwony z kapuśniaczkiem

DANIA GŁÓWNE

Indyk faszerowany morelami w sosie na bazie
miodu pitnego

Opiekane pierogi z kapustą i grzybami

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

Pieczone ziemniaki

Modra kapusta z cynamonem i rodzynkami

Pieczone warzywa korzenne

Ćwikła z chrzanem

ŚWIĄTECZNE CIASTA

Sernik z pomarańczą

Ciasto czekoladowe

Ciasto kruche ze śliwkami

Szarlotka z cynamonem

Kosz owoców



PRZEKĄSKI

Dorsz z warzywami na zimno

Pasztet domowy z żurawiną

Krucha tarta z kurkami

Sałatka z pieczonych ziemniaków z bekonem
i chrzanem

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Deska wędlin

Sos tatarski

Sos chrzanowy

Pieczyno wiejskie

Kolacja świąteczna
w formie bufetowej

wersja premium

259 PLN za osobę

ZUPY

Barszcz czerwony z kapuśniaczkiem

Krem grzybowy z grzankami ziołowymi

DANIA GŁÓWNE

Indyk faszerowany morelami w sosie na bazie
miodu pitnego

Dorsz w sosie tymiankowo-cytrynowym

Opiekane pierogi z kapustą i grzybami



DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

Kopytka z palonym masłem

Pieczone ziemniaki

Modra kapusta z cynamonem i rodzynekami

Pieczone warzywa korzenne

Ćwikła z chrzanem

ŚWIĄTECZNE CIASTA

Sernik z pomarańczą

Ciasto czekoladowe

Ciasto kruche ze śliwkami

Szarlotka z cynamonem

Kosz owoców

PRZEKĄSKI

Dorsz z warzywami na zimno

Śledź po krakowsku (ze śmietaną i jabłkiem)

Schab nadziewany z musem z suszonej śliwki

Pasztet domowy z żurawiną

Krucha tarta z kurkami

Sałatka z pieczonych ziemniaków z bekonem
i chrzanem

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Deska wędlin i serów

Sos tatarski

Sos chrzanowy

Pieczyno wiejskie



napoje
do kolacji

W CENIE

kawa
herbata
soki
woda

DODATKOWE NAPOJE
SERWOWANE

Kompot z suszu
podany w karafkach
16 PLN za osobę

Wino grzane
(alkoholowe lub bezalkoholowe)
19 PLN / 250 ml

Piwo grzane
(alkoholowe lub bezalkoholowe)
19 PLN / 250 ml

Wino musujące
(alkoholowe lub bezalkoholowe)
16 PLN / 100 ml



dania ciepłe

za dodatkową opłatą

Żurek z kwaśną kapustą i ziemniakami
22 PLN za osobę

Zapiekane pierogi ruskie z okrasą
35 PLN za osobę

Polędwiczka wieprzowa z góralskim serem
i sosem żurawinowym, zapiekanka
ziemniaczana
39 PLN za osobę

Kontakt

Filip Krupa
EVENT MANAGER



+48 723 014 801



filip.krupa@hotelswing.pl



dodatkowe
informacje

W CENIE REZERWACJI

Świąteczne dekoracje, indywidualna
aranżacja sali oraz opieka doświadczonego
Event Managera sprawią, że Państwa
spotkanie nabierze wyjątkowego
charakteru.

WG INDYWIDUALNEJ WYCENY

Umilimy Państwa wieczór występem
pianisty grającego świąteczne utwory na
żywo lub
w opcji wraz z wokalistką.

Jeśli Państwa Goście mają chęci do tańca
i dobrej muzyki - nasz DJ zajmie się
wszystkim kompleksowo.

Specjalnie dla Państwa przygotujemy
specjalną ofertę napojów alkoholowych
serwowanych do kolacji.