

Kolacja świąteczna

w formie bufetowej

239 PLN za osobę

ZUPY

Bulion grzybowy • kluski ziołowe
Barszcz czerwony na domowym
zakwasie • uszka grzybowe

DANIA GŁÓWNE

Kurczak kukurydziany • sos szałwiowy
Pieczony dorsz • leśne grzyby • sos winno-porowy
Pierogi z kapustą i grzybami

DODATKI

Kopytka z palonym masłem
Gratin ziemniaczany
Pieczone warzywa korzenne z ziołami
Glazurowana marchewka

PRZEKĄSKI

Pieczony czarny dorsz • warzywa
korzenne • emulsja cytrynowa
Schab nadziewany z musem
z suszonej śliwki
Pasztet domowy • żurawina
Quiche porowy z kurkami • konfitura
z czerwonej cebuli

SAŁATKI • SOSY

Salatka ziemniaczana z chrzanem
Salatka z selera marynowanego z rodzynkami
Sos tatarski
Sos chrzanowy

ŚWIĄTECZNE CIASTA

Świąteczny piernik domowy
Sernik z czekoladą
Ciasto jabłkowe z cynamonem
Ciasto czekoladowe

NAPOJE

kawa • herbata • soki • woda



DANIA CIEPŁE

za dodatkową opłatą



NAPOJE

za dodatkową opłatą

Bulion • ravioli grzybowe

20 PLN

Pieczony dorsz w płatkach migdałowych • warzywa korzenne

39 PLN

Pierogi z bryndzą i żurawiną

34 PLN

Kompot z suszu
podany w karafkach

12 PLN za osobę

Wino grzane z bakaliami, pomarańczą i goździkami

15 PLN / 250 ml

Wino musujące

14 PLN / 100 ml



Aby ten wieczór był dla Państwa wyjątkowy...

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 / w opcji wraz z wokalistką.

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

Przygotujemy specjalną ofertę napojów alkoholowych serwowanych do kolacji

Filip Krupa - Event Manager

+48 723 014 801

filip.krupa@hotelswing.pl