

My Story

★★★★★
GDYNIA HOTEL



Kolacja Wigilijna

W ten wyjątkowy, wigilijny wieczór zapraszamy do miejsca, gdzie tradycja spotyka się z wyjątkowym smakiem. My Place Bar & Restaurant przygotowało dla Państwa uroczystą kolację wigilijną pełną aromatów, które przywołują wspomnienia rodzinnych Świąt. Przy blasku świec, w ciepłej atmosferze i przy dźwiękach świątecznej muzyki stworzymy przestrzeń do wspólnego świętowania.

Wieczór uświetni kolędowanie przy muzyce na żywo, które wprowadzi wszystkich w prawdziwie świąteczny nastrój. Nie zabraknie też wizyty Świętego Mikołaja, który sprawi radość najmłodszym gościom i doda temu wieczorowi wyjątkowej magii.

Kolacja Wigilijna

Zupa

Tradycyjny czerwony barszcz na naturalnym zakwasie, podany z ręcznie lepionymi uszkami wypełnionymi grzybami i kapustą.

Pachnący lasem krem z borowików, wzbogacony nutą dymnej śmietany i zielonej oliwy.

Dania główne

Pierogi z duszoną kapustą i suszonymi grzybami, podane z rumianą cebulką na maśle.

Pierogi nadziewane lososiem, serwowane na szpinaku z soczystymi pomidorkami i lekkim, cytrusowym sosem

Soczysty filet z dorsza, smażony na złocisty kolor, podany w kremowym sosie porowym z dodatkiem leśnych borowików.

Krokiety w złotej panierce, wypełnione farszem z kapusty i grzybów

Tradycyjny karp smażony na maśle, podany na aksamitnym ragou z leśnych grzybów.

Soczysty losoś zapieczony w kruchym cieście francuskim, serwowany z sosem limonkowym i słodkim groszkiem.

Delikatne gołąbki w liściach kapusty, wypełnione kaszą pęczak i aromatycznymi grzybami, podane z sosem grzybowym.

Deserowe pierogi z makiem i bakaliami, zanurzone w sosie waniliowym i palonym maśle.

Dodatki

Chrupiące ziemniaki smażone na maśle z nutą czosnku i świeżego tymianku cytrynowego.

Puree z subtelną nutą musztardy francuskiej

Gotowane warzywa, podkreślone chrupkością prażonych migdałów

Kapusta z dodatkiem aromatycznych borowików i przypraw korzennych

Desery

Seromakowiec łączący kremową masę serową z delikatnym, korzennym makiem

Aksamitny sernik o rozgrzewającym aromacie cynamonu, z kruchym spodem i waniliową nutą

Puszysty, korzenny piernik nasączony miodem i przyprawami

Strudel jabłkowy wypełniony słodko-kwaśnymi jabłkami, cynamonem i rodzynekami

Tradycyjne kluski w słodkim sosie makowym z nutą pomarańczy i miodu

Zimny bufet

Śledź w sosie śmietanowym, z chrupiącą cebulką i zielonym jabłkiem

Tradycyjny dorsz po grecku w sosie z pieczonych pomidorów

Delikatne tofu o dymnym aromacie, podane z duszoną cebulką i pomidorami

Tradycyjne ryby marynowane w octowej zalewie z korzennymi przyprawami

Pstrąg lososiowy wędzony na ciepło z mieszanką aromatycznych przypraw

Soczysty losoś wędzony na zimno, o subtelnym, dymnym aromacie

Losoś gravlax marynowany w buraczanym soku z przyprawami

Kulebiak wypełniony aromatyczną kiszoną kapustą z przyprawami

Salatka ziemniaczana ze śledziem i pieczonym burakiem

Klasyczna, domowa салатка jarzynowa

Delikatne tymbaliki rybne z warzywami

pasztet pieczony z dodatkiem słodkich suszonych owoców

Napoje

Kompot z suszonych owoców z delikatną nutą wanilii i goździków

Kawa, herbata, woda, soki

Harmonogram

24 GRUDNIA – WIGILIA

17:00 – 20:00 – Uroczysta kolacja wigilijna w Restauracji My Place Bar & Restaurant

- Tradycyjne potrawy
- Wspólne kolędowanie przy muzyce na żywo
- Pamiątkowe, rodzinne zdjęcie z Mikołajem w świątecznej scenerii
 - Świąteczna fotobudka w lobby
- Kącik zimowych herbat i grzanego wina

CENA

590 zł za osobę dorosłą

290 zł dzieci 6-12 lat

150 zł dzieci 3-6 lat

REZERWACJA

tel +48 602 386 018

mail: gm@mystorygdynia.pl

my story



GDYNIA HOTEL