

my story

★★★★★
GDYNIA HOTEL

KOLACJA WIGILIJNA

ZUPA

Czerwony barszcz na domowym zakwasie z uszkami
Aksamitna zupa grzybowa z kluseczkami tymiankowymi

BUFET GORĄCY

Smażony karp podany na ragou grzybowym
Dorsz w białym sosie porowym z borowikiem
Łosoś Movi pieczony w cieście w francuskim ze szpinakiem
Pieczone udo z kaczki w sosie wiśniowym podane na czerwonej kapuście
Pierogi z kapustą i grzybami z omastą z cebuli
Pierogi z łososiem podane na szpinaku i sosem cytrynowym
Krokiety faszerowane kiszoną kapustą z grzybami
Gołąbki z kaszą pęczak i grzybami podane z sosem grzybowym

DODATKI

Ziemniaki patatki pieczone w maśle z tymiankiem
Puree ziemniaczane z siemieniem lnianym
Warzywa gotowane
Kapusta zasmażana z grochem

BUFET ZIMNY

Śledź po kaszubsku z suszoną śliwką i żurawiną
Śledź w musztardzie francuskiej z miodem i marynowanymi grzybami
Dorsz po grecku w pieczonych pomidorach
Tofu wędzone w duszonej cebuli z pomidorami
Ryby w zalewie octowej z duszoną cebulą i ziołami korzennymi
Pstrąg, łosoś na zimno, łosoś na ciepło, makrela wędzona
Domowy pasztet z dziczyzną z suszoną śliwką
Wolno pieczony schab, marynowany wędzonym czosnkiem, ze śliwką i morelą
Kulebiak z kiszoną kapustą
Salatka ziemniaczana ze śledziem i pieczonym burakiem
Carpaccio z pieczonego buraka z pomarańczą, granatem i kozim serem
Deska serów regionalnych z domowymi konfiturami
Tradycyjna салатка jarzynowa
Bufet chrupiących салат

DESERY

Staropolski makowiec z bakaliami
Sernik cynamonowy na maślanym spodzie
Piernik z miodem i powidłami śliwkowymi
Creme brulee z pomarańczą i cynamonem
Strucla z makiem i kandyzowaną skórką z pomarańczy
Ciasto czekoladowe z dodatkiem wiśni w rumie
Tradycyjna kutia
Kluski z makiem z pomarańczami

NAPOJE

Kompot z suszu
Kawa, herbata, woda, soki

HARMONOGRAM WIECZORU

17:00 - Uroczyste rozpoczęcie Kolacji Wigilijnej
17:00 - 20:00 - Wspólne kolędowanie przy muzyce na żywo
20:00 - Wizyta Świętego Mikołaja

CENA KOLACJI

490 zł za osobę dorosłą
250 zł dzieci 3-12 lat
50 zł dzieci do lat 3

REZERWACJA

tel +48 602 386 018
mail: gm@mystorygdynia.pl

Mystory

★★★★
GDYNIA HOTEL