



MENU ŚWIĄTECZNE

*dania inspirowane tradycyjnymi potrawami
świętecznymi różnych stron świata*

oferta wigilijna 2023

HOTEL
TOBACO

u Kretschmera
RESTAURACJA

ZIMNA PŁYTA

Szuba – sałatka śledziowa (Białoruś)

Karp po żydowsku (Polska)

Tarta z kiszoną kapustą, grzybami i suszoną żurawiną (Polska)

Omlet szpinakowy z łososiem wędzonym (Norwegia)

Świąteczne mięsa pieczone: schab, indyk, brzuch

Pieczyno i masło

UROCZYSTA KOLACJA

zupa, danie główne, deser

Zestaw 1

Barszcz czerwony z hibiskusem, uszka z białą fasolą (Ukraina)

Perliczka z nadzieniem z chałki i kasztanów, marchewki karmelizowane z piernikiem, krokiot z kaszy gryczanej (Francja)

Rabanadas – deser z chałki z sosem porto i korzenną konfiturą ze śliwek (Portugalia)

Zestaw 2

Barszcz z kiszonych żółtych buraków z uszkami z nadzieniem z kurek

Polędwica z dorsza, galaretką żydowska, krokiot z ziemniaków i kiszonej kapusty, marynowany brokuł (Polska)

Rabanadas – deser z chałki z sosem porto i korzenną konfiturą ze śliwek (Portugalia)

MENU BUFETOWE

Zestaw 1

Krem gryczano – grzybowy (Polska)

Bob Czorba zupa fasolowa z cząbrem i miętą (Bułgaria)

Filet z makreli pieczony z miodem i korzeniami (Polska)

Pieczony filet z indyka z sosem beszamelowo – żurawinowym (USA)

Kibiny (pieczone pierożki) z kapustą i grzybami (Litwa)

Puree ziemniaczane

Kapusta z grochem (Polska)

Kasza pęczak z burakiem, bakaliami i miodem (Polska)

Ciasta świąteczne – trzy rodzaje

Kompot świąteczny

Zestaw 2

Kapustnica –kapuśniak z mięsem, kielbasą, śmietaną i grzybami (Słowacja)

Barszcz czerwony z knedlami z nadzieniem grzybowym (Litwa)

Gulasz segedyński z dzikiem (Węgry)

Kulebiak z łososiem i szpinakiem (Ukraina)

Pierogi z soczewicą i masłem orzechowym

Lupcie – gołąbki z kaszą w sosie grzybowym (Polska)

Kluski tymiankowe

Kapusta z grochem (Polska)

Ciasta świąteczne – trzy rodzaje

Kompot świąteczny

NAPOJE ŚWIĄTECZNE

Egg nog

Popularny w Stanach Zjednoczonych, obu Amerykach i w części Europy. Jest elementem stołu wigilijnego. Własną wersję tego napoju opracował m.in. George Washington. Słodki napój na bazie surowych żółtek jaj kurzych (ewentualnie całych jaj) i mleka (na Karaibach może to być mleczko kokosowe) z dodatkiem wanilii, cynamonu, miodu oraz świeżo startej gałki muszkatołowej.

Glögg

Glögg jest bardzo popularnym napojem w Skandynawii w okresie Świąt Bożego Narodzenia. Tradycyjnie podaje się go w kubkach wraz z rodzynkami i migdałami. Napój przyrządza się podgrzewając wymieszane ze sobą składniki: czerwone wino, miód, przyprawy (cynamon, goździki, imbir), skórkę pomarańczową oraz bakalie - najczęściej migdały i rodzynki.

Wassail

Wassail jest napojem pochodzącym z Wielkiej Brytanii, którego nazwa wywodzi się od staroangielskiego pozdrowienia *was hál* (co znaczy: bądź zdrowy). Jest on pity w okresie Bożego Narodzenia i Nowego Roku oraz w czasie kolędowania (zwanego *wassailing*). Wassail podawany jest na ciepło i jest robiony na bazie cydru. Można przygotować wersję bezalkoholową zastępując cydr sokiem jabłkowym. Podobnie do innych grzańców (np. grzanego wina) ten również zawiera aromatyczne przyprawy, takie jak: cynamon, goździki czy ziele angielskie.

Cola de mono

Cola de mono czyli Małpi ogon to tradycyjny likier świąteczny pijany w Chile w okresie bożonarodzeniowym. Przygotowuje się go z mocnej kawy, mleka, przypraw (goździki, anyż, cynamon, gałka muszkatołowa, wanilia) oraz z alkoholu (rum).

Rezerwacje i szczegółowe informacje

sales@hoteltobaco.pl

42 207 07 07