

***Bufet Noworoczny 01.01.2019***

***Koszt bufetu 72 zł/osoba dorosła, 45 zł/dziecko***

**Zupa**

Żurek z białą kielbasą, chrzanem i jajkiem

Rosół z makaronem, marchwią i pietruszką

**Danie główne**

Penne z szynką parmeńską, oliwkami i parmezanem

Łosoś zapiekany ze szpinakiem i białą mozzarellą

Kalmary z sosem chili

Pikantna wołowina w stylu meksykańskim

Polędwiczka wieprzowa w wędzonym boczku w sosie grzybowym

Udziec cielęcy w sosie z musztardy francuskiej

Panierowana pierś kurczaka faszerowana serem pleśniowym

Pieczone udko kaczki na czerwonej kapuście

Ziemniaki puree z koperkiem

Pieczone ziemniaki

Warzywa gotowane z masłem

*Bufet sałatkowy*

*Zestaw warzyw, jarzyn i dodatków do kompozycji własnych*

***Desery z hotelowej cukierni***

***Kawa, Herbata, soki owocowe***

***Bufet niedzielny 6.01.2019***

***Zupa***

*Krem z białych warzyw z grzankami*

*Tajska zupa rybna na mleku kokosowym*

***Danie główne***

*Smażone pierogi z kapustą i grzybami*

*Łosoś na orientalnych warzywach*

*Dorsz zapiekany w sosie porowo-pieczarkowym*

*Pierś indyka w sosie serowym z karmelizowanymi gruszkami*

*Żeberka duszone w kapuście kiszonej*

*Gulasz z żubra z warzywami*

*Grillowana pierś kurczaka z pomidorem i mozzarellą*

*Wołowina smażona z fasolką szparagową i czerwoną cebulą*

*Ziemniaki pieczone*

*Gnocchi z natką pietruszki*

*Warzywa gotowane z masłem*

*Bufet sałatkowy*

*Zestaw warzyw, jarzyn i dodatków do kompozycji własnych*

***Desery z hotelowej cukierni***

***Bufet niedzielny 13.01.2019***

***Zupa***

*Krupnik na wędzonce z suszonymi grzybami*

*Krem ze słodkiej kukurydzy z pieczonym kurczakiem*

***Danie główne***

*Penne bolognese z tartym serem*

*Smażony filet morszczuka*

*Ryż z owocami morza*

*Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym*

*Cheeseburger z dodatkami*

*Pierś kaczki w sosie różanym*

*Schab panierowany na zasmażanej kapuście*

*Pałki drobiowe w płatkach kukurydzianych*

*Talarki ziemniaczane*

*Ziemniaki puree*

*Smażone warzywa z prażonym sezamem*

*Bufet sałatkowy*

*Zestaw warzyw, jarzyn i dodatków do kompozycji własnych*

***Desery z hotelowej cukierni***

***Bufet niedzielny 20.01.2019***

***Zupa***

*Zupa cebulowa z serowymi tostami*

*Zupa z dorsza z warzywami i makaronem*

***Danie główne***

*Gnocchi z wędzonym boczkiem, pietruszką i parmezanem*

*Filet sandacza na sztykach rakowych w śmietanie*

*Sola smażona w cieście curry*

*Plastry karkówki w stylu meksykańskim*

*Gulasz wołowy z pieczarkami*

*Pierś kurczaka w panko*

*Jagnięcina duszona w sosie własnym z rozmarynem*

*Skrzydełka w sosie miodowo-limonkowym*

*Ziemniaki gotowane*

*Frytki stekowe*

*Buraczki zasmażane*

*Bufet sałatkowy*

*Zestaw warzyw, jarzyn i dodatków do kompozycji własnych*

***Desery z hotelowej cukierni***

***Bufet niedzielny 27.01.2019***

***Zupa***

*Krem pomidorowy z mozzarellą i grzankami*

*Zupa kalafiorowa z marchwią i czarnymi oliwkami*

***Danie główne***

*Fusilli z chili, czosnkiem i pietruszką*

*Halibut pieczony na szpinaku*

*Kalmary w cieście z sosem tatarskim*

*Golonka z dzika w sosie grzybowym*

*Medaliony wieprzowe w sosie pieprzowym*

*Roladka drobiowa z pomidorem suszonym w sosie ziołowym*

*Karkówka z grilla z sosem czosnkowym*

*Camembert w chrupiącej panierce z żurawiną*

*Ziemniaki gotowane*

*Pęczak*

*Biała kapusta duszona w maśle z koperkiem*

*Bufet sałatkowy*

*Zestaw warzyw, jarzyn i dodatków do kompozycji własnych*

***Desery z hotelowej cukierni***