



## Piątek, 30 grudnia

Przyjazd gości od godz. 14.00 do hotelu  
Godz. 18.00 - kulig z pochodniami i kapelą kaszubską  
Ognisko, kielbaski, grzaniec kaszubski  
Ok. godz. 21.00 - powrót z kuligu do Mini Browaru  
na zabawę integracyjną

### Bufet szwedzki na ciepło:

Skrzydółka z kurczaka na ostro  
Żeberka w sosie BBQ  
Biała kielbasa z cebulką  
Ziemniaki po kaszubsku  
Zasmażana biała/czerwona kapusta  
Barszcz czerwony

### Bufet szwedzki na zimno:

Surówka z pomidora z cebulką w oliwie z oliwek  
Surówka z białej kapusty  
Ogórek kiszony  
Smalec swojski ze skwarkami  
Masło tradycyjne i czosnkowe  
Pieczywo różne  
Napoje 1 litr /os  
Piwo z naszego browaru 2 kufle 0,4l/os  
godz. 24:00 – zakończenie

## Sobota, 31 grudnia

Godz. 9:00 – 11:00 - śniadanie dla gości hotelowych w formie bufetu szwedzkiego  
Godz. 12:00 – zwiedzanie obiektów CEPR z przewodnikiem  
Godz. 14:00 - obiad w Sali Kamiennej

Menu:

Zupa: żurek staropolski z jajkiem  
Drugie danie: kaszub, zapiekane ziemniaki, bukiet warzyw z masłem migdałowym  
Deser: szarlotka z lodami lub lody z bakaliami  
Soki : jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka  
Woda niegazowana z cytryną, kawa, herbata bez ograniczeń  
Godz. 16:00 – 18:00 – wizyta w Tobaczniku; miejscu poświęconemu kaszubskiej  
tabace gdzie przy lampce czerwonego wina słuchamy opowieści o historii tego  
specyfiku oraz degustujemy jej różnych gatunków.



## sylwester !

Godz. 20.00 - Bal z DJ w Sali Promocji Regionu

Przystawka: bruschetta  
Zupa: borowikowa z łazankami  
Drugie danie: łosoś Wellington na dzikim ryżu  
z sosem cytrynowym

Bufet szwedzki na ciepło godz. 22.00

Grillowany sznycel z indyka w sosie winno-śmietanowym  
Karkówka w sosie myśliwskim  
Roladki z soli atlantyckiej na śmietanowym szpinaku  
Dorsz na porach z podgrzybkami  
Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem  
Ryż szafranowy  
Ratatouille  
Bakłażan z sosem pomidorowym zapiekany mozzarellą



Bufet szwedzki na zimno godz. 22.00

Duet pstrąga z łososiem w winnej galarecie  
Wędzony pstrąg, węgorz oraz terrina z łososiem  
Selekcja swojskich wędlin (pasztet staropolski  
z żurawiną, schab wolno gotowany ze śliwką,  
karkówka pieczona z czosnkiem i ziołami, selekcja  
trzech kielbas)  
Drobiowy zawijaniec z fetą i suszonym  
pomidorem  
Płatki rostbefu z sosem chrzanowym  
Caprese  
Sałatka Grecka, Cesarska, Nicoise  
Pieczywo różne, masło tradycyjne oraz  
czosnkowe  
Ogórki kiszone  
Smalec swojski ze skwarkami

Bufet z deserami godz. 22.00

Panna Cotta z jagodami  
Creme brulee  
Mus czekoladowy  
Tiramisu  
Parfait malinowy

Po północy dla wszystkich gości bogracz  
Napoje: 1,5 l/os. (woda niegazowana z cytryną, sok jabłkowy,  
pomarańczowy, czarna porzeczka), 2 lampki wina musującego;  
0,5l wódki na parę.



## Niedziela

Godz. 10.00 – 13.00 – Noworoczne śniadanie dla gości  
hotelowych w formie bufetu szwedzkiego  
Godz. 13.00 – Noworoczny Koncert na  
Największym Fortepianie Świata  
Obiad godz. 14.00 Sala Kamienna  
Menu :

Zupa: cebulowa z grzanką serową  
Drugie danie: pierogi z kapustą i grzybami  
Deser: sernik na sosie ze świeżych malin

Trzy dni szampańskiej zabawy - 650 zł/ os.  
cena zawiera dwa noclegi