



Kolacja Wigilijna w Zimowej Krainie

Lokalizacja w sercu Miasta Gdańska, zaledwie 500 metrów do Kościoła Mariackiego i 700 metrów do słynnej ul. Długi Targ

Specjalnie przygotowany wystrój sali oraz niezapomniana oprawa zapewni Państwu poczucie wyjątkowości wydarzenia

Historia Gdańska w Hotelu – goście mogą podziwiać wystawione w hotelu m.in. dzieła M. Kosycarza oraz innych znanych artystów

Do wszystkich dań otrzymują Państwo od nas wodę oraz kompot z szuszu gratis

Brak dodatkowych kosztów – związanych m.in. z wynajęciem sali, serwisem, itp.





Menu Wigilia 2024

Propozycja 1

Zupa:

- barszcz czerwony podany z pasztecikiem faszerowanym kapustą i grzybami

Danie główne:

- filet z dorsza zapieczony pod puree makowo-ziemniaczanym podany na sosie grzybowym

Deser:

- korzenne ciasto marchwiowe na ciepło z gorącym sosem miodowo – cynamonowym

90 zł /os

Propozycja 2

Zupa:

- polska zupa grzybowa z łazankami i warzywami

Danie główne:

- filet z sandacza pieczony w cieście filo faszerowany warzywami na sosie kurkowym

Deser:

- oryginalna kutia z bakaliami doprawiona miodem z leśnej pasieki

98 zł /os





Menu Wigilia 2024

Propozycja 3

Przystawka:

- matias w otoczce cebuli podany na sosie z kiszonych ogórków

Zupa:

- zupa z ryb morskich z nutą pieprzu cayenne

Danie główne:

- kaczką faszerowaną bakaliami podana z sosem anyżowo- jabłkowym z ziemniaczanymi gruszkami otoczonymi w płatkach migdałowych

Deser:

- piernik staropolski na gorącym sosie śliwkowym

120 zł /os

Propozycja 4

Przystawka:

- rolada rybna faszerowana warzywami z musem chrzanowym

Zupa:

- krem z dyni z serkiem mascarpone i palonymi migdałami

Danie główne:

- polędwiczka wieprzowa faszerowana marynowaną słoniną w otoczce kruszonki orzechowo – musztardowej serwowana na puree

Deser:

- sernik cytrynowo- miodowy

120 zł /os





Menu Wigilia 2024

Propozycja 5

Przekąski zimne:

- rolada z ryb morskich
- śledź po kaszubsku w pomidorach
- sałatka jarzynowa z gotowanych warzyw
- tortilla z aromatycznym tuńczykiem i selerem naciowym
- pastella z ryb wędzonych i suszonych pomidorów

Zupy:

- domowy barszcz z pasztecikiem z kapusty
- zupa grzybowa z dodatkami

Dania główne:

- miętus z pieca z aromatycznymi przyprawami
- tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami
- kluski
- ziemniaki opiekane z pieca
- bukiet warzyw na ciepło

Tradycyjne ciasta świąteczne:

- sernik, makowiec, piernik z bakaliami

140 zł /os

***Wszystkie podane ceny są już cenami brutto**

