

Menu Świąteczne

Menu I

Przystawka:

- Śledzik w oleju z kaparami i cebulką

Zupa:

- Wigilijny barszcz biały z wędzoną makrelą (200ml)

Danie główne:

- Filet z gładzicy na maśle cytrynowo-orzechowym z gratine warzywnym i purre ziemniaczanym (150g)

Deser:

- Pieczona szara reneta z bakaliami w sosie z wędzonej białej czekolady

Cena: 125 zł/os.

- woda, kawa, herbata – bez limitu
- kompot z suszu (200ml) - 25,00 zł/os.

*czas trwania: do 3h

Hotel SPA Wieniawa, ul. Lipowa 24, 84-100 Rekowo Górne

O szczegóły zapytaj wpod numerem 58 673 92 80 lub sprawdź na

www.hotelwieniawa.com



WIENIAWA
HOTEL



Menu Świąteczne

★ Menu II

Przystawka:

- Śuszone pierogi z kapustą i grzybami (3 szt. / os.)

Dania na półmiskach (2 porcje na os.)

- Filet z dorsza w sosie jabłkowo-żurawinowym
- Łazanki z kapustą i grzybami
- Pieczone ziemniaki z tymiankiem

Deser:

- Panna cotta z makiem i karmelizowanymi pomarańczami

Cena: 125 zł/os.

- woda, kawa, herbata – bez limitu
- kompot z suszu (200ml) - 25,00 zł/os.

*czas trwania: do 3h
minimalna ilość osób: 10

Hotel SPA Wieniawa, ul. Lipowa 24, 84-100 Rekowo Górne

O szczegóły zapytaj wpod numerem 58 673 92 80 lub sprawdź na www.hotelwieniawa.com

Menu Świąteczne

Menu III

Zupa:

- Barszcz czerwony z pasztecikiem (200ml)

Dania na półmiskach (2 porcje na os.)

- Filet z karpia duszony w maśle migdałowym
- Kapusta z grochem i grzybami
- Ziemniaki w ziołach
- Pierogi z grillowanym ziemniakiem
- Sałatka z prażonymi orzechami, mandarynkami oraz sosem z suszonej śliwki
- Śledzik kaszubski

Deser:

- Świąteczny sernik z rodzynkami, makowiec z jabłkiem (200g / os.)

Cena: 165 zł/os.

- woda, kawa, herbata – bez limitu
- kompot z suszu (200ml) - 25,00 zł/os.

*czas trwania: do 5h

Hotel SPA Wieniawa, ul. Lipowa 24, 84-100 Rekowo Górne

O szczegóły zapytaj wpod numerem 58 673 92 80 lub sprawdź na www.hotelwieniawa.com


WIENIAWA
HOTEL

Menu Świąteczne

Menu IV

Przystawka:

- Paszтет z dorsza z chutney jabłkowym

Zupa:

- Zupa rybna z wędzonym karmazynem

Danie główne:

- Filet z łososia na salsie z mango i chilli na puree z czerwonej soczewicy i dyni z kroplą sosu kaparowego (150g)

Dania na półmiskach (2 porcje na os.)

- Kasza bul gur z borowikami
- Karp w migdałach z rodzynkami
- Warzywa grillowane
- Terina z pstrągiem
- Opiekany śledzik z imbirem
- Tymbaliki z dorsza z krewetkami
- Sałatka z wędzoną śliwką i granatem
- Sałatka z jarmużem, selerem naciowym i prażonymi pestkami dyni z kroplą sosu ziołowego

Deser:

- Piernik świąteczny, sernik z rodzynkami, makowiec z jabłkami (200g / os.)

Cena: 195 zł/os.

- woda, kawa, herbata – bez limitu
- kompot z suszu (200ml) - 25,00 zł/os.

*czas trwania: do 7h, minimalna ilość osób: 10

Hotel SPA Wieniawa, ul. Lipowa 24, 84-100 Rekowo Górne

O szczegóły zapytaj w pod numerem 58 673 92 80 lub sprawdź na

www.hotelwieniawa.com

