



HOTEL ALMOND

BUSINESS & SPA



oferta wigilijna

WWW.GRANOHOTELS.PL

M E N U 1

ZUPA

Barszcz czerwony z uszkami z kapustą i grzybami

DANIA GŁÓWNE *serwowane na półmiskach*

Pierogi z kapustą i borowikiem okraszone
cebulką i natką pietruszki

Polędwiczka wieprzowa faszerowana leśnymi grzybami

Filet z dorsza z sosem limonkowym

Pierogi z pieczonymi ziemniakami,
twarogiem i mascarpone okraszone cebulką i szczypiorem

DODATKI

Fasolka szparagowa z prażonym czosnkiem
i suszonym pomidorem

Ziemniaki tłuczone ze szczypiorkiem

Warzywa zapiekane z pesto bazyliowym

Surówka z kiszonej kapusty

Woda w karafce

DESERY

Ciasto piernikowe z marmoladą i czekoladą

Tradycyjny makowiec z bakaliami

145 PLN/osoba

Spotkanie do 4 godzin

Dobranie zimnej płyty wydłuża spotkanie o 2 godziny

M E N U 2

ZUPA

Zupa rybna z dorsza z pomidorami,
czosnkiem, chilli i warzywami

DANIA GŁÓWNE *serwowane na półmiskach*

Filet z dorsza w sosie pomidorowym
z oliwkami i kaparami

Pierś z indyka faszerowana szpinakiem w sosie
z sera pleśniowego

Pierogi z kapustą i borowikiem okraszone cebulką
i natką pietruszki

Paszteciki z mięsem i kapustą kiszoną

DODATKI

Pieczone ziemniaki z czosnkiem i majerankiem

Kalafior z okrasą z masła i bułki tartej oraz szczypiorku

Ryż z warzywami i natką pietruszki

Surówka colesław

Surówka z pieczonych buraków

Woda w karafce

DESERY

Tradycyjny makowiec z bakaliami

Sernik philadelphia

Ciasto piernikowe z marmoladą i czekoladą

165 PLN/osoba

Spotkanie do 4 godzin

Dobranie zimnej płyty wydłuża spotkanie o 2 godziny

M E N U 3

ZUPA

Zupa rybna z łososiem i dorszem z warzywami,
domowym makaronem i śmietanką

DANIE GŁÓWNE *serwowane na półmiskach*

Kaczka pieczona tradycyjnie z sosem własnym z wiśniami

Filet z sandacza z sosem z palonego masła

Pierogi z kapustą i borowikiem okraszone cebulką i natką pietruszki

Rolada wieprzowa z sosem orzechowym

Dodatki

Kompozycja warzywa gotowanych z masłem czosnkowym
i prażonym ziarnem dyni

Kluski śląskie z masłem i pietruszką

Duszona czerwona kapusta z rodzynkami i przyprawą korzenną

Colesław

Surówka z kiszonych ogórków

Woda w karafce

DESERY

Seromakowiec z czekoladą

Szarlotka z cynamonem na cieście kruchym

Tradycyjny makowiec z bakaliami

185 PLN/osoba

Spotkanie do 4 godzin

Dodanie zimnej płyty wydłuża spotkanie o 2 godziny

M E N U 4

ZUPA

Włoska zupa rybna z owocami morza,
łososiem i domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE *serwowane na półmiskach*

Filet z sandacza w sosie krewetkowym

Duszone kawałki wołowiny w sosie borowikowym

Pieczone kacze udo w pomarańczach z sosem własnym

★ Pierogi z kapustą i borowikiem okraszone cebulką i natką pietruszki

Pierogi z pieczonymi ziemniakami,
twarogiem i mascarpone okraszone cebulką i szczypiorem

DODATKI

Kluski śląskie okraszone wędzonym boczkiem

Tłuczone ziemniaczki ze szczypiorkiem i koperkiem

Okraszany pęczak z prażoną słoninką

Bukiet warzyw gotowany na patrze z masłem klarowanym

Ryż jaśminowy aromatyzowany szafranem

Buraczki zasmażane z wiśniami i szalotką

Woda w karafce

DESERY

Sernik królewski z kajmakiem

Piernik z pijaną wiśnią

★ Eklery z serkiem philadelphia aromatyzowane wanilią

★ Tradycyjny makowiec z bakaliami

205 PLN/osoba

Spotkanie do 4 godzin

Dobranie zimnej płyty wydłuża spotkanie o 2 godziny

MENU SERWOWANE

MENU 1 120 PLN/osoba

Barszcz na zakwasie z uszkami faszerowanymi
kapustą i borowikiem

Polędwiczka wieprzowa podana na puree ziemniaczanym z parmezanem,
pieczonymi burakami w ziołach i miodzie i sosem borowikowym
Ciasto makowe z polewą czekoladową

MENU 2 145 PLN/osoba

Zupa borowikowa z domowym makaronem
i grzankami czosnkowymi

Noga z kaczki confitowana w gęsim tłuszczu podana na modrej
kapuście z kluskami śląskimi i sosem demi glace z pomarańczą

Ciasto piernikowe z marmoladą polane sosem czekoladowym

MENU 3 165 PLN/osoba

Zupa rybna z dorsza i łososia z warzywami i śmietanką

Filet z sandacza podany z kopytkami buraczanymi
i groszkiem cukrowym z sosem krewetkowym

Seromakowiec z sosem waniliowym

lub

Zupa rybna z dorsza i łososia z warzywami i śmietanką

Pieczeń wołowa w sosie demi glace z chrzanem
podana z puree ziemniaczanym i pieczonymi
warzywami korzennymi

Seromakowiec z sosem waniliowym

Spotkanie do 4 godzin

Dobranie zimnej płyty wydłuża spotkanie o 2 godziny



BUSINESS & SPA



BUFET ŚWIĄTECZNY

ZUPA

Barszcz czerwony z uszkami z kapustą i grzybami

DANIA GŁÓWNE

Pierogi z kapustą i leśnymi grzybami
okraszane cebulką z natką pietruszki

Pierogi z pieczonymi ziemniakami, twarogiem
i mascarpone okraszane cebulką i szczypiorem

Pierś z indyka w sosie tymiankowym

Smażony filet z dorsza z sosem cytrynowym

DODATKI

Pieczzone ziemniaki z majerankiem i czosnkiem

Fasolka szparagowa z masłem i bułką tartą

Kasza pęczak z warzywami

Surówka colesław

DESERY

Tradycyjny piernik z marmoladą

Sernik z czekoladą

ZIMNA PŁYTA

Salatka z wędzonym łososiem z warzywami
z dresingiem cytrusowym

Śledź po kaszubsku

Dorsz w sosie pomidorowo warzywnym
z oliwkami „po grecku”

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Domowy pasztet z sosem z żurawiny

Tatar wołowy z marynatami

Pieczyno , masło

235 PLN / Spotkanie do 8 godzin

BUFET ŚWIĄTECZNY

ZUPA

Zupa z leśnych grzybów z domowym makaronem

DANIA GŁÓWNE

Pierogi z kapustą i leśnymi grzybami okraszone
cebulką z natką pietruszki

Pierogi z pieczonymi ziemniakami,
twarogiem i mascarpone
okraszone cebulką i szczypiorem

Pieczona noga z kaczki z pomarańczą w sosie własnym
Smażony filet z karpia z sosem pieczarkowym

DODATKI

Kluski śląskie w maśle z natką pietruszki

Bukiet warzyw gotowany z maselkiem klarowanym

Kasza gryczana z boczkiem i cebulą

Surówka z pieczonych buraków i orzechów

DESERY

Tradycyjny makowiec z bakaliami

Sernik królewski z kajmakiem

ZIMNA PŁYTA

Łosoś marynowany gravlax podany z cytrusami

Śledź w śmietanie z jabłkiem

Makrela w sosie peperonata i oliwkami

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Mięsa pieczone i wędliny tradycyjnie wędzone

Paszteciki z kapusta i grzybami

Pieczywo , masło

265 PLN / Spotkanie do 8 godzin

ZIMNA PŁYTA*
95 PLN / osoba

Łosoś marynowany gravlax podany z cytrusami
Śledź w śmietanie z jabłkiem
Makrela w sosie peperonata i oliwkami
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Mięsa pieczone i wędliny tradycyjnie wędzone
Paszteciki z kapusta i grzybami
Łosoś pieczony ze szpinakiem w cieście francuskim
z dipem pomidorowym
Tatar wołowy z marynatami
Pieczywo, masło

ZIMNA PŁYTA*
65 PLN / osoba

Sałatka z wędzonym łososiem z warzywami
z dresingiem cytrusowym
Śledź po kaszubsku
Dorsz w sosie pomidorowo warzywnym z oliwkami „po grecku”
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Domowy pasztet z sosem z żurawiny
Tatar wołowy z marynatami
Pieczywo, masło

*zimna płyta wydłuża czas spotkania o 2 g.
przy wyborze w/w menu