



wigilia firmowa

W FORMIE BUFETU
I SERWOWANA

www.gwiazdamorza.com

KOLACJA W FORMIE BUFETU

UCZTA SMAKÓW

CIEPŁY BUFET

Tradycyjny barszcz z pasztecikiem
Pierogi z kapustą i grzybami
Kluski domowe z makiem, miodem,
pomarańczą i bakaliami **V**
Dorsz w sosie z palonego masła
Karp z migdałami i limonką
Kapusta z kminkiem i grochem **V**

ZIMNY BUFET

Siekany łosoś z fenkułem, sałatą
i avocado
Filet z indyka, powidła z cebuli
i fenkuła, palony por
Sałatka z wędzonym pstrągiem, imbir,
granat, dressing malinowy
Smażone rolmopsy na salsie
paprykowej
Ciasto francuskie z kozim serem,
suszonymi pomidorami i szpinakiem **V**
Pieczywo/masło/marynaty

NA SŁODKO

Sernik z mandarynkami

CENA:

2h- 140 zł | 4h- 175 zł

ŚWIĄTECZNA TRADYCJA

CIEPŁY BUFET

Zupa grzybowa, domowe kluski
serowe
Pieczony filet z sandacza, młody
szpinak, suszone pomidory i sos
holenderski
Kaczka pieczona, rodzynki, śliwki
i świeże zioła
Pieczone ziemniaki z rozmarynem,
cukinią i bakłażanem
Pierogi ruskie z okrasą borowikową
Wigilijne kluski z makiem i bakaliami
Zasmażana kapusta z podgrzybkami
i szalotką

ZIMNY BUFET

Plastry cielęciny, sos majonezowy,
rukola, kapary
Pstrąg tęczowy w zalewie kolendrowej
Tatar z tuńczyka z mango
i marynowanym imbirem
Selekcja sałat z mozzarellą, migdałami
i dressingiem pomarańczowym
Karp po żydowsku
Cukinia faszerowana ziołowym
łososiem, ser kozi i maliny
Pieczywo/masło/marynaty

NA SŁODKO

Szarlotka z kruszonką
Ciasto marchewkowe

CENA:

2h- 160 zł | 4h- 200 zł

BAŁTYCKIE PRZYSMAKI

CIEPŁY BUFET

Zupa rybna, seler naciowy, warzywa
korzeniowe
Filety z karpia w panierce piernikowej,
prażone kasztany
Królik w kapuście, sos z rodzynek i winiaku
Faszerowany indyk, sos z białego wina
i ziół
Ziemniaki faszerowane grzybami
zapiekane z serem
Pierogi z kaszą gryczaną i koźlakami,
okrasa
Marchewki z pomarańczą i klarowanym
mastem

ZIMNY BUFET

Śledzik norweski z winnymi jabłkami
i kwaśną śmietaną
Wybór serów zagrodowych, gryczany
miód, winogrona
Koreczki z karpia i moreli, w zalewie
ziołowej
Tradycyjna sałatka wigilijna
Pieczony rostbef, jajka przepiórcze
i botwinka
Paszтет z dorsza, żurawina i glazurowane
jabłka szarej renety
Pieczywo/masło/marynaty

NA SŁODKO

Sernik z jabłkami i pomadą cytrusową
Babeczki dyniowe z miodem spadziowym
Mus malinowy z białą czekoladą

CENA:

2h- 190 zł | 4h- 238 zł

WIGILIJNE SPECJAŁY

CIEPŁY BUFET

Wigilijna zupa borowikowa
z kluseczkami
Dzwonki z karpia w sosie
piernikowym
Grillowany tuńczyk
Kluski z makiem i miodem
akacjowym
Filet z kaczki confit, sos żurawinowy
Pierogi z kapustą i grzybami
Zapiekanka ziemniaczana

ZIMNY BUFET

Karp po żydowsku
Klasyczna sałatka warzywna z liśćmi
cykorii
Terrina z pstrągą i podgrzybków,
galaretka jeżynowa
Mus z wędzonej makreli w kruchym
cieście
Roladka serowa z orzechami
i migdałami z konfiturą borówkową
Śledzie w trzech smakach
Paszтет z zającą i gęsich wątróbek
z żurawiną
Pieczywo/masło/marynaty

NA SŁODKO

Kutia
Babka makowa z sosem waniliowym
Sernik z malinami
Korzenny crème brûlée

CENA:

2h- 229 zł | 4h- 287 zł

KOLACJA SERWOWANA

ŚWIĄTECZNY RARYTAS

ZUPA

Tradycyjny barszcz wigilijny z uszkami

DANIE GŁÓWNE

Pstrąg łososiowy z palonym masłem, purée koperkowe, szpinak z gorgonzolą, limonka

DESER

Szarlotka karmelowa

CENA: 110 zł

SMAK ŚWIĄT

PRZYSTAWKA

Marynowany śledź z kurkami na powidłach z żółtych buraków

ZUPA

Kremowa zupa grzybowa z domowymi kluskami

DANIE GŁÓWNE

Smażony filet z karpia podany na pietruszkowym purée z fasolką szparagową i sosem muślinowym

DESER

Ciasto makowe z jabłkami i pomarańczą

CENA: 150 zł

MORSKA UCZTA

PRZYSTAWKA

Roladka z sandacza i bakalii podana na sałatce z jabłek, żurawiny i orzechów

ZUPA

Tradycyjny barszcz wigilijny z uszkami

DANIE GŁÓWNE

Pieczony w cieście francuskim świeży filet z łosia z czerwoną soczewicą, szpinakiem i papryką z sosem krewetkowym

DESER

Piernik z konfiturą morelową i sosem cynamonowym

CENA: 160 zł

NAPOJE

OPCJA 1

Kawa, herbata, woda, soki

2h- 35 zł / 4h- 60 zł

OPCJA 2

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane

2h- 55 zł / 4h- 90 zł

DODATKI

Kompot z suszu (15 zł/os.)

Wino grzane: alkoholowe/ bezalkoholowe (19 zł/os.)

Podane ceny są cenami brutto i zawierają 23% podatku.

Podane ceny są cenami brutto za os. i zawierają 8% podatku. W cenie: dekoracje świąteczne. Na życzenie: menu wegetariańskie.

NA ŻYCZENIE

Pokaz sommeliera (oraz degustacja)	od 275 zł/os.
Degustacja z whisky	od 345 zł/os.
DIY: warsztaty tworzenia świątecznej biżuterii	od 175 zł/os.
Oprawa muzyczna: DJ, muzyka na żywo	od 1500 zł
Teleturniejada	od 320 zł/os.
Upominki dla pracowników (zestaw kosmetyków marki Arosha)	od 60 zł/os.
Warsztaty florystyczne	od 185 zł/os.
Rękodzieło lokalnych artystów	od 50 zł/os.
Ścianka wspinaczkowa	80 zł/os.

KONTAKT



WWW.GWIAZDAMORZA.COM/BIZNES



KONFERENCJE@GWIAZDAMORZA.COM



GWIAZDA MORZA RESORT SPA & SPORT

Hryniewieckiego 12a
Władysławowo

Skontaktuj się z nami:

+48 58 600 22 05

+48 58 600 22 03

konferencje@gwiazdamorza.com