

ROBERT'S PORT
HOTEL

Wigilie firmowe 2026

hotel-port.pl

Kolacje bufetowe

MENU 1

Przekąski
Śledzik w pikantnej salsie z warzywami
Pescaccio z troci wędrownej
Pstrąg wędzony na cieście francuskim
Sałatka jajeczna z marynowanymi grzybami
Sałatka z brokułami i migdałami
Sandacz w galarecie z warzywami

Dania gorące
Barszcz czerwony z uszkami
Blue Grenadier w chrupiącej panierce
z ziaren słonecznika i dyni
Pierogi z kapustą i grzybami
Krokiety serowe z natką pietruszki i chilli
Gołąbki nadziewane farszem z pieczonego ziemniaka
i suszonego pomidora w sosie bazyliowym

Bufet deserowy
Makowiec z bakaliami
Piernik czekoladowy z pomarańczą
Kompot z suszu
Herbata | kawa | woda

180 zł / osoba

MENU 2

Przekąski
Sum wędzony na pieczonym ziemniaku z serkiem ziołowym
Łosoś w galarecie z warzywami
Śledz w oliwie cytrynowej z żurawiną
Tatar z avocado z imbirem marynowanym i suszonym
Deska serów regionalnych (4 rodzaje)
Deska ryb wędzonych (4 rodzaje)
Deska mięs wędzonych i pieczonych (4 rodzaje)

Dania gorące
Krem z kurek smażonych na maśle z białym winem
Barszcz czerwony czysty
Filet z okonia zapiekany pod kremową pierzynką
Pierogi mazurskie z sandaczem na sosie rakowym
Zapiekanka ziemniaczana z kapustą i grzybami
Rolada z kaczki z żurawiną i jabłkiem szafranowym
Kopytka ziołowe z masłem
Krokiety z kapustą i grzybami

Bufet deserowy
Pierniczki czekoladowe z lukrem cytrynowym
Sernik z makiem i bakaliami
Kompot z suszu
Herbata | kawa | woda

325 zł / osoba

Oferta dotyczy rezerwacji grupowych (min. 25 osób). Czas trwania kolacji do 6 godzin. Cena zawiera 8% podatku VAT.

hotel-port.pl

Kolacje serwowane

MENU 1

Dania serwowane
Zupa
Cappuccino grzybowe

Danie główne
Filet z karpia marynowanego w szalotce
i jogurcie smażony na maśle ziołowym
Krokiety ziemniaczano-orzechowe
Pieczony buraczek z rozmarynem

Deser
Piernik miodowy z konfiturą śliwkową

Przekąski w stole
Tatar ze śledzia na pumperniklu
Pasztet z grzybów leśnych i kaszy gryczanej
w cieście chlebowym
Sałatka z kozim serem, orzechami
i gruszką marynowaną w miodzie cytrynowym
Sałatka z wędzonym łososiem

Podane na ciepło
Pierogi z kapustą i grzybami / pierogi ukraińskie z szalotką
Barszcz czerwony

Kompot z suszu | herbata | kawa | woda

150 zł / osoba

MENU 2

Dania serwowane
Zupa
Tradycyjny barszcz czerwony z uszkami z kapusty
i grzybów suszonych

Danie główne
Filet z sandacza z borowikami podany na zapiekanych
ziemniakach z kapustą zasmażaną i kminkiem

Deser
Sernik z białą czekoladą i pistacjami

Przekąski w stole
Świąteczny talerz pierożków drożdżowych w trzech
smakach (ze szpinakiem, z białym serem i prażoną cebulką,
z łososiem)
Śledź z szalotką i papryczką chili
Krokiety z kapustą i grzybami
Sałatka z selera naciowego i ananasa z suszoną żurawiną

Podane na ciepło
Szczupak faszerowany pieczony z sosem cytrynowym

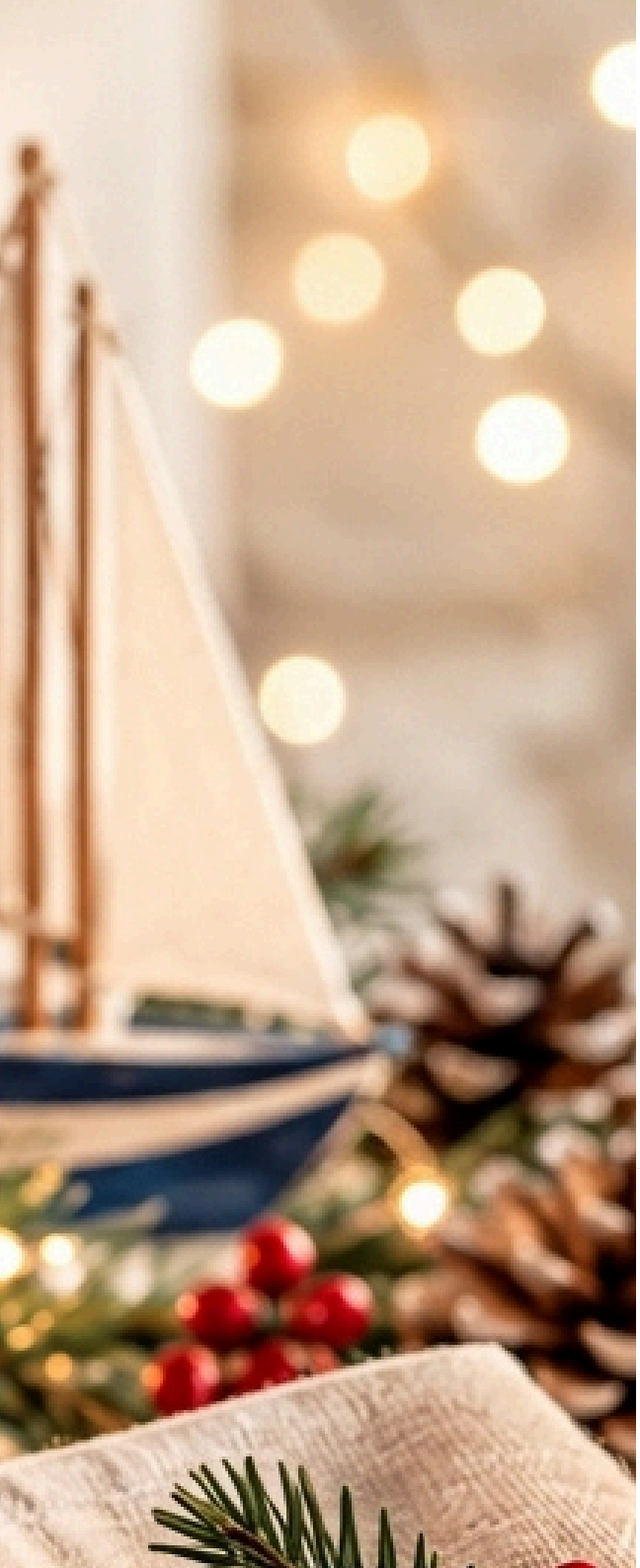
Kompot z suszu | herbata | kawa | woda

170 zł / osoba

Oferta dotyczy rezerwacji grupowych. Czas trwania kolacji do 3 godzin. Cena zawiera 8% podatku VAT.

ROBERT'S PORT ★★★★ HOTEL

hotel-port.pl



Skontaktuj się z nami:

+48 515 971 026
konferencje@hotel-port.pl

Hotel Robert’s Port ****
Stare Sady 4 | 11-730 Mikołajki

www.hotel-port.pl

