MENU ŚWIĄTECZNE

ZIMNY BUFET

Menu I

69,00 PLN*

- Patera wędlin i mięs pieczonych, chrzan, musztarda francuska
- Terrina z dorsza, pistacje, dip koperkowy
- Śledzie w trzech odsłonach
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Wybór pikli
- Pieczywo

Menu II

89,00 PLN*

- Patera wędlin i mięs pieczonych, chrzan, musztarda francuska
- Polskie i francuskie sery, żurawina, miód
- Roladki z cukinii z marynowanym łososiem
- Ryby wędzone z pobliskiej wędzarni
- Pieczony rostbef, rukola, mus chrzanowy
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z buraczkami, ser feta, orzechy włoskie, pomarańcza
- Wybór pikli
- Pieczywo

Radosnych Świąt

* Ceny ujęte w menu są cenami netto, do których należy doliczyć podatek VAT zgodny z obowiązującymi przepisami.

ELEMENTS
HOTEL & SPA
★★★★★

MENU ŚWIĄTECZNE

SERWOWANE

Menu I

100,00 PLN*

- Barszcz czerwony z uszkami
- Karp smażony, emulsja maślano cytrynowa, kapusta z grzybami, puree ziemniaczane
- Sernik z makiem, sos wiśniowy

Menu II

110,00 PLN*

- Kwaśnica na wędzonych żebrach
- Konfitowane kacze udo, sos porzeczkowy, zapiekanka ziemniaczana, buraczki glazurowane
- Jabłecznik, sos waniliowy

Menu III

120,00 PLN*

- Zupa grzybowa z kluseczkami kładzionymi
- Łosoś pieczony, puree z białych warzyw, romanesco, bób
- Beza z mascarpone, mus malinowy

Radosnych Świąt

* Ceny ujęte w menu są cenami netto, do których należy doliczyć podatek VAT zgodny z obowiązującymi przepisami.

ELEMENTS
HOTEL & SPA
★★★★★

MENU ŚWIĄTECZNE

BUFETOWE

Menu I 140,00 PLN*

BUFET ZIMNY

- Patera wędlin i mięs pieczonych, chrzan, musztarda francuska
- Terrina z dorsza, pistacje, dip koperkowy
- Śledzie w trzech odsłonach
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Wybór pikli
- Pieczywo

ZUPY

- Barszcz czerwony z uszkami
- Krem grzybowy z grzankami

BUFET CIEPŁY

- Karp smażony, marynowane warzywa korzenne
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Polędwiczka wieprzowa, sos pieprzowy
- Duszone warzywa w pomidorach
- Pieczone ziemniaki z rozmarynem

DESERY

- Rolada makowa
- Jabłecznik
- Piernik

* Ceny ujęte w menu są cenami netto, do których należy doliczyć podatek VAT zgodny z obowiązującymi przepisami.

ELEMENTS
HOTEL & SPA
★★★★★

Menu II

155,00 PLN*

BUFET ZIMNY

- Patera wędlin i mięs pieczonych, chrzan, musztarda francuska
- Polskie i francuskie sery, żurawina, miód
- Roladki z cukinii z marynowanym łososiem
- Ryba po grecku
- Sałatka z buraczkami, ser feta, orzechy włoskie, pomarańcza
- Wybór pikli
- Pieczywo

ZUPY

- Kwaśnica na wędzonych żeberkach
- Krem z pieczonych buraków

BUFET CIEPŁY

- Pieczony morszczuk z cukinią
- Indyk w sosie miodowo-musztardowym
- Policzki wieprzowe w ciemnym sosie z czerwonego wina
- Kulebiak z kapustą i grzybami
- Marynowane warzywa korzenne
- Ziemniaki puree z natką pietruszki

DESERY

- Sernik z makiem
- Ciasto czekoladowe
- Piernik

ELEMENTS
HOTEL & SPA
★★★★★

Menu III

175,00 PLN*

BUFET ZIMNY

- Patera wędlin i mięs pieczonych, chrzan, musztarda francuska
- Polskie i francuskie sery, żurawina, miód
- Ryby wędzone z pobliskiej wędzarni
- Matjas holenderski na sałatce Waldorf
- Pieczony rostbef, rukola, mus chrzanowy
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Wybór pikli
- Pieczywo

ZUPY

- Barszcz czerwony z uszkami
- Zupa grzybowa z łazankami

BUFET CIEPŁY

- Pieczony łosoś, suszone pomidory, kapary
- Kacze udo z jabłkami, sos żurawinowy
- Pieczeń wołowa w sosie myśliwskim
- Smażone pierogi z kapustą i grzybami
- Kluseczki ziemniaczane z emulsją szałwiową
- Romanesco z oliwą ziołową i orzechami włoskimi

DESERY

- Makowiec
- Piernik
- Sernik
- Miodownik

Radosnych Świąt

ELEMENTS
HOTEL & SPA
★★★★★