



GRANDHOTEL ■ TIFFI®

Menu Świąteczne 2015



Menu Świąteczne

Do każdego menu jest wliczona kawa, herbata i kieliszek wina na osobę

■ **Przystawka zimna**

-Karp faszerowany bakaliami z sosem miodowym

■ **Przystawka gorąca**

-Pierogi z kapustą i grzybami na sosie majerankowym

■ **Danie główne**

-Kaczka pieczona z pomarańczami na sosie cynamonowym

■ **Deser**

-Mus serowo-makowy na sosie waniliowym

Cena 89,00 zł netto / os.



■ **Przystawka zimna**

-Tatar z matiasa holenderskiego z sosem z kwaśnej śmietany z ikrą z łososia

■ **Zupa**

-Barszcz czerwony na czerwonym winie z uszkami z królika

■ **Danie główne**

-Pieczony filec z karpia na sosie śliwkowo-goździkowym z zapiekanką ziemniaczano-grzybową

■ **Deser**

-Jabłka pieczone z bakaliami z lodami cynamonowo rumowymi

Cena 85,00 zł netto / os.



■ **Przystawka zimna**

-Sałatka z wędzonej gęsi, gruszek i koziego sera z sosem malinowym

■ **Zupa**

-Zupa z łososia z ravioli z soczewicy

■ **Danie główne**

-Zrazy z karpia nadziewane suszonymi grzybami w sosie naturalnym z kulebiakiem z kapustą i grzybami

■ **Deser**

-Pierogi z makiem na sosie waniliowym

Cena 89,00 zł netto / os.



Menu Świąteczne

Do każdego menu jest wliczona kawa, herbata i kieliszek wina na osobę

■ **Przystawka**

-Gęś wędzona z jabłkami marynowanymi w winie z goździkami

■ **Przystawka gorąca**

-Pierogi z sandacza w cieście francuskim z sosem maślanym

■ **Zupa**

-Barszcz czerwony czysty

■ **Danie główne**

-Rolada z karpia z szyjkami rakowymi na sosie muskatołowym podana z kaszą jaglaną i warzywami blanszowanymi

■ **Deser**

-Pierogi z makiem z sosem waniliowym

Cena 98,00 zł netto / os.



■ **Przystawka**

-Półgęsek wędzony z jabłkami marynowanymi w winie z goździkami

■ **Zupa**

-Barszcz czysty z kołdunami

■ **Danie główne**

-Pstrąg faszerowany szyjkami rakowymi podany z kaszą jaglaną i warzywami blanszowanymi

■ **Deser**

-Galaretka z suszonych owoców na sosie waniliowo-cynamonowym

Cena 80,00 zł netto / os.



Menu Świąteczne

Do każdego menu jest wliczona kawa, herbata i kieliszek wina na osobę

■ Bufet świąteczny

■ Zakąski zimne

- Rolada z karpia z borowikami marynowanymi
- Torcik z matiasa z jabłkami i chrzanem
- Paszтет rybny w sosie chrzanowym
- Terrina z indyka z żurawiną
- Dorsz w jarzynach z pomidorami
- Sałatka z wędzonym dorszem i czerwoną fasolą
- Sałatka z wędzonym kurczakiem
- Sałatka śledziowa ze śliwkami suszonymi
- Pieczywo, masło

■ Bufet gorący

- Zupa grzybowa z łazankami
- Barszcz czysty
- Kulebiak z kapustą i grzybami
- Karp pieczony w sosie piernikowym
- Filet z pstrąga pieczony z cebulą i grzybami suszonymi
- Udo gęsie duszone z sosem chrzanowo żurawinowym z karmelizowanym jabłkiem
- Polędwiczka wieprzowa z sosem wiśniowym
- Ratatouille z warzyw
- Ziemniaki pieczone

■ Desery

- Pierogi z makiem z sosem waniliowym
- Jabłko pieczone z bakaliami

Cena 90,00 zł netto / os.



Menu Świąteczne

Do każdego menu jest wliczona kawa, herbata i kieliszek wina na osobę

■ Bufet zimny

- Pstrąg w galarecie z białego wina
- Karp po żydowsku
- Dorsz po grecku
- Terrina z łososia
- Tatar ze śledzia
- Kaczka faszerowana bakaliami
- Pasztet rybny w sosie chrzanowym
- Indyk pieczony z żurawiną
- Gąska wędzona z jabłkami marynowanymi w miodzie pitnym
- Pieczywo, masło

■ Bufet gorący

- Zupa z suszonych owoców z łazankami
- Kulebiak z kapustą i grzybami na sosie cebulowo-winnym
- Pieczony filet z karpia na sosie piernikowym
- Kaczka faszerowana w sosie rodzynkowym
- Pierogi z makiem
- Pierogi z grzybami
- Warzywa blanszowane
- Ziemniaki po staropolsku

■ Deser

- Mus serowo-makowy na sosie rodzynkowym
- Piernik na sosie z białej czekolady

Cena 88,00 zł netto / os.



Menu Świąteczne

Do każdego menu jest wliczona kawa, herbata i kieliszek wina na osobę

■ Bufet świąteczny

■ Zakąski zimne

- Rolada z karpia z borowikami marynowanymi
- Torcik z matiasa z jabłkami i chrzanem -Pasztet rybny w sosie chrzanowym
- Dorsz w jarzynach z pomidorami
- Sałatka z wędzonym kurczakiem
- Sałatka śledziowa ze śliwkami suszonymi
- Terrina z indyka z żurawina
- Sałatka z brokuł i anchois
- Zupa z owoców suszonych z łązankami
- Pieczywo, masło

■ Bufet gorący

- Barszcz czysty
- Kulebiak z kapustą i grzybami
- Bigos staropolski
- Łosoś pieczony w sosie piernikowym
- Filet z pstrąga pieczony z cebulą i grzybami suszonymi
- Polędwiczka wieprzowa z sosem szałwiowym
- Warzywa blanszowane
- Ziemniaki pieczone

■ Desery

- Pierogi z makiem z sosem waniliowym
- Jabłko pieczone z bakaliami

Cena 89,00 zł netto / os.



Menu Świąteczne

Do każdego menu jest wliczona kawa, herbata i kieliszek wina na osobę

■ Bufet zimny

- Śledzie z borowikami
- Paszтет rybny w sosie chrzanowym
- Indyk pieczony żurawiną
- Sałatka z brokuł i anchois
- Sałatka z wędzonym kurczakiem -Dorsz po grecku
- Pieczywo, masło

■ Bufet gorący

- Zupa grzybowa -Zupa rybna
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Filet z karpia pieczony w sosie piernikowym
- Udka z kurczaka faszerowane rodzynkami
- Polędwiczka wieprzowa z kurkami
- Warzywa blanszowane
- Ziemniaki pieczone
- Pęczak z pietruszką

■ Desery

- Strucla makowa
- Jabłko pieczone z bakaliami

Cena 85,00 zł netto / os.

