



Menu świąteczne

24-26.12.2019



WINDSOR

HOTEL ★★★★★


WINDSOR
HOTEL ★★★★★

24.12.2019

LUNCH

(postny)

BUFET ZIMNY

Tatar z mafiasa

Fileciki rybne na duszonych warzywach
Roladki naleśnikowe z musem serowym
Pieczarki faszerowane, surowe warzywa,
marynowane warzywa i owoce
Wybór zimnych sosów
Pieczywo
Masa smakowe

BUFET GORĄCY

Zupa imbirowa, krem koperkowy
Pstrąg z kaparami, klopsy z dorsza w sosie cytrynowym
Lasagne ze szpinakiem
Quessadilla z warzywami, kwaśna śmietana, salsa
Purée ziemniaczano-selerowe
Kasza bulgur, pieczony seler
Buraczki w sosie balsamicznym

BUFET DESEROWY

Krem kataloński
Ciasta domowe
Owoce



KOLACJA WIGILIJNA

DANIA SERWOWANE

Troć bałtycka marynowana w koprze i miodzie, racuch gryczany
Krem z dyni z borowikiem
Pieczony filet z sandacza, wytrawna konfitura ze śliwki
i kwaszonych pomidorów, purée z pietruszki, zielony kalafior
Parfait makowe, sos pomarańczowy

DLA DZIECI

Łosoś marynowany w koprze i miodzie, blin gryczany
Krem z dyni, kołdun z truskawką
Paluszki z sandacza, chipsy z pietruszki, zielony kalafior,
sos pomidorowy
Parfait makowe, sos pomarańczowy



BUFET GORĄCY

Barszcz czerwony, pasztecik z kapustą
Krem krewetkowy, karmazyn sauté
Pierogi z grzybami, pierogi z soczewicą
Łazanki z kapustą
Krokiety ziemniaczane z pieczarkami

BUFET ZIMNY

Karp w galarecie
Sum wędzony na blinie orkiszowym
Łosoś po marynarsku
Śledź ze śliwką i suszonymi pomidorami
Roladki naleśnikowe z musem orzechowym
Carpaccio z czerwonych buraków
Tartoletki z avocado
Sałatka jarzynowa
Sałatka nicejska z tuńczykiem
Sałatka pieczarkowa ze śledziem

BUFET DESEROWY

Racuchy drożdżowe, ciasta świąteczne
Kompot z suszu
Owoce w całości i filetowane





WINDSOR

HOTEL *****

25.12.2019

OBIAD

BUFET ZIMNY

Sandacz w galarecie
Południczka z papryką i bakłażanem

BAR SAŁATKOWY

Wybór świeżych warzyw, sałaty, szpinak, prażone pestki, kiełki,
sery (mozzarella, feta, parmezan)
Surówka: z marchewki z oliwą z oliwek,
z czerwonej kapusty z orzechami, z jabłek z kwaszonym ogórkiem
Sosy: czosnkowy, jogurtowo koperkowy, Rose Mary, vinaigrette,
balsamino

BUFET GORĄCY

Live cooking: korona ze schabu, sos kurkowy
Zupa z soczewicy z mlekiem kokosowym
Rosół z makaronem
Fileciki z pieczonego karmazyna z owocami morza
Policzki wieprzowe, sos kaparowy
Kurczak pieczony po staropolsku
Cannelloni z warzywami, risotto z oliwkami
Marchewka z imbirem, warzywa ratatouille



BUFET DESEROWY

Tiramisu z wiśniami
Owoce
Torcik czekoladowy
Ciasto budyniowe z malinami
Sernik na zimno, biszkopt z musem truskawkowym, szarlotka
Ciasto truskawkowo-pomarańczowe



KOLACJA

BUFET ZIMNY

Koktajl z krabów i świeżego ogórka
Carpaccio wołowe z marynowanymi grzybkami
Wybór mięs pieczonych na domowy sposób
Jaja faszerowane kolorowymi pastami
Papryczki marynowane z nadzieniem z serka Ricotta
Racuszki z cukinii z tososiem gravlax
Mozzarella z musem z dyni

BAR SAŁATKOWY

Wybór świeżych warzyw, sałaty, szpinak, prażone pestki, kiełki,
sery (mozzarella, feta, parmezan)
Sosy: czosnkowy, jogurtowo koperkowy,
Rose Mary, vinaigrette, balsamino

BUFET GORĄCY

Krem ziemniaczano-czosnkowy
Ostrobok zapiekany pod kożuszką pietruszkowym
Udziec z indyka w sosie śliwkowym
Roladki schabowe z suszonymi pomidorami
Kluseczki śląskie, pilaw ryżowy z oliwkami
Ziemniaki po polsku, bukiet warzyw z sosem beszamelowym,
kapusta po alzacku

BUFET DESEROWY

Crème brûlée z jagodami, mus czekoladowy
Gruszka z cynamonem i imbirem
Wybór ciast
Owoce w całości i filetowane



OGNIKO

Kiełbasa pieczona, musztarda, ketchup,
pieczywo, grzaniec


WINDSOR
HOTEL ★★★★★

26.12.2019

OBIAD

BUFET ZIMNY

Tortilla z kurczakiem po meksykańsku
Papryczki faszerowane

BAR SAŁATKOWY

Sałatka ze szpinaku z gruszka i sosem balsamicznym

Sałatka szynkowa

Sałatka cesarska z anchovies i grzankami

Sałatka ze skorzonery

Sałatka z avocado, grejpfrutem i granatem

Surówka z kwaszonej kapusty

Surówka z selera z rodzynkami

Surówka z zielonego groszku z kietkami fasoli

BUFET GORĄCY

Live cooking: pampuchy z owocami i domowymi konfiturami

Krem z pieczonych buraków

Krupnik po tajsku

Fileciki z kurczaka w płatkach kukurydzy

Sola w pomarańczach

Kapłon z kasztanami

Poledwiczki pieczone w boczku, sos śliwkowy

Ziemniaki faszerowane

Kasza bulgur

Bukiet warzyw na parze

Fasolka szparagowa z masłem

BUFET DESEROWY

Gruszki z cynamonem

Duet serowo makowy

Jabłecznik z bitą śmietaną

Tarta ze śliwką

Orzechowiec

Comber kakaowy

Ciasta domowe

Owoce sezonowe

OPEN BAR

24.12 – czynny w godzinach od 10:00 do 22:00

25.12 – czynny w godzinach od 10:00 do 22:00

26.12 – czynny w godzinach od 10:00 do 13:00

Dodatkowo zapraszamy
na Akademię Kulinarną
z Szefem Kuchni.

