GRAND HOTEL KIELCE

WIGILA FIRMOWA

W SAMYM CENTRUM MIASTA

Firmowa Wigilia to celebracja, która łączy magię Świąt
z doskonałą kuchnią oraz niepowtarzalną atmosferą.
Pozwól nam zorganizować ją w miejscu pełnym historii i tradycyjnych dań.
Przedstawiamy Państwu propozycję menu bufetowego, które pozwala na swobodne skomponowanie posiłku według indywidualnych upodobań.
Jeśli zależy Państwu na bardziej eleganckiej i wyjątkowej oprawie wydarzenia, rekomendujemy kolację w formie serwowanej.





MENU BUFETOWE
PAKIET 1 - 160 ZŁ/OS

BUFET ZIMNY:
Śledź po staropolsku
Śledź w śmietanie
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Ryba po grecku
Pasztet świąteczny z żurawiną

BUFET GORĄCY:
Barszcz czerwony na zakwasie z aromatem suszonych grzybów z uszkami
Pierogi wigilijne z kapustą i grzybami okraszone cebulką
Morszczuk z pieca
Kapusta z grzybami i suszoną śliwką
Ziemniaki opiekane z ziołami

DESER W BUFECIE:
Tradycyjne ciasta świąteczne (sernik, makowiec, piernik)

DODATKI:
Pieczywo (jasne i ciemne)

NAPOJE:
Kawa, herbata, kompot z suszu, woda, sok





MENU BUFETOWE
PAKIET 2 - 190 ZŁ/OS

BUFET ZIMNY:
Śledź w trzech odsłonach (śledź z cebulką i olejem lnianym, śledź w śmietanie z jabłkiem i koperkiem, sledź korzenny z suszoną śliwką)
Terrina rybna z sosem koperkowym
Rolada drobiowa faszerowana grzybami
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Ryba po grecku
Pasztet świąteczny z żurawiną

BUFET GORĄCY:
Barszcz czerwony na zakwasie z aromatem suszonych grzybów z krokietem z kapustą i grzybami
Pierogi wigilijne z kapustą i grzybami okraszone cebulką
Dorsz pieczony z sosem koperkowym
Kapusta z grzybami i suszoną śliwką
Ziemniaki opiekane z ziołami
Sałatka z kapusty kiszonej z czerwoną cebula i jabłkiem

DESER W BUFECIE:
Tradycyjne ciasta świąteczne (sernik, makowiec, piernik)

DODATKI:
Pieczywo (jasne i ciemne)

NAPOJE:
Kawa, herbata, kompot z suszu, woda, sok






MENU BUFETOWE
PAKIET 3 - 230 ZŁ/OS

BUFET ZIMNY:

Śledź w trzech odsłonach (śledź po węgiersku, śledź w śmietanie z jabłkiem i ogórkiem kiszonym, śledź po japońsku)
Terrina z łososia i twarogu
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Ryba po grecku
Pasztet świąteczny z żurawiną
Rolada drobiowa faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami
Pieczony schab ze śliwką z sosem chrzanowym
Sałatka z burakiem, kozim serem i rukolą

BUFET GORĄCY:

Barszcz czerwony na zakwasie z aromatem suszonych grzybów z pasztecikiem z kapustą i grzybami
Zupa grzybowa z łazankami
Dorsz pieczony w sosie koperkowym
Karp smażony w złocistej panierce
Pierogi wigilijne z kapustą i grzybami okraszone cebulką
Gołąbki z kaszą i grzybami w sosie pieczarkowym
Kapusta z grochem po staropolsku
Kasza pęczak z grzybami leśnymi
Kapusta z grzybami
Ziemniaki opiekane z ziołami
Warzywa korzeniowe glazurowane miodem

DESER W BUFECIE:

Tradycyjne ciasta świąteczne (sernik, makowiec, piernik), krem waniliowy z musem śliwkowym, szarlotka z cynamonem, mini deser w pucharkach

DODATKI:

Pieczywo (jasne i ciemne)

NAPOJE:

Kawa, herbata, kompot z suszu, woda, sok

MENU SERWOWANE
PAKIET 1 - 160 ZŁ/OS

ZUPA:
Barszcz czerwony na zakwasie z aromatem suszonych grzybów z uszkami
lub
Krem z borowików z grzankami ziołowymi

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE:
Filet z dorsza pieczony z masłem koperkowym z sosem cytrynowym, puree ziemniaczane, kapusta zasmażana z grzybami

BUFET ZIMNY:
Pasztet świąteczny z żurawiną
Śledź w śmietanie z jabłkiem
Śledź w oleju
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Ryba po grecku
Sałatka z burakiem, fetą i rukolą

BUFET GORĄCY:
Pierogi wigilijne z kapustą i grzybami okraszone cebulką + 20 zł/os

DESER W BUFECIE:
Tradycyjne ciasta świąteczne (sernik, makowiec, piernik)

DODATKI:
Pieczywo (jasne i ciemne)

NAPOJE:
Kawa, herbata, kompot z suszu, woda, sok







MENU SERWOWANE
PAKIET 2 - 190 ZŁ/OS

OPCJA ZUPA:
Barszcz czerwony na zakwasie z aromatem suszonych grzybów z uszkami
lub

OPCJA PRZYSTAWKA:
Terrina z karpia z warzywami marynowanymi, sosem chrzanowym i pieczywem

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE:
Filet z sandacza smażony na maśle klarowanym, sos koperkowo - cytrynowy, puree ziemniaczane z masłem, warzywa korzeniowe glazurowane
lub
Dorsz zapiekany pod kruszonką ziołową, sos porowy, ziemniaki opiekane, kapusta z grzybami

BUFET ZIMNY:
Śledź po kaszubsku z cebulką i rodzynkami
Śledź w śmietanie z jabłkiem i koperkiem
Ryba po grecku
Karp w galarecie z warzywami
Sałatka z burakiem, serem feta i orzechami
Tradycyjna sałatka jarzynowa

BUFET GORĄCY:
Pierogi wigilijne z kapustą i grzybami okraszone cebulką
Kapusta wigilijna z grzybami i suszonymi śliwkami
Gołąbki z kaszą i grzybami w sosie grzybowym
Ziemniaki opiekane z ziołami

DESER W BUFECIE:
Tradycyjne ciasta świąteczne (sernik, makowiec, piernik), ciasteczka korzenne

DODATKI:
Pieczywo (jasne i ciemne)

NAPOJE:
Kawa, herbata, kompot z suszu, woda, sok