











Hotel Golebiewski
KARPACZ

MENU

Welcome Drink

Bufet dań gorących

- Aromatyczny bulion z kaczki z nutą rozmarynu z domowymi pierożkami mięsnymi
- Krem z topinamburu z chipsem z jarmużu 
- Duszona pierś z gęsi w sosie gruszkowym
- Rolada z indyka ze świeżym szpinakiem i serkiem mascarpone w sosie z zielonego pieprzu
- Tofu marynowane w sosie sojowym z prażonymi orzechami nerkowca 
- Małże zapiekane w muszlach z aromatycznymi ziołami 
- Łosoś zapiekany mozzarellą i soczystą świeżą figą 
- Ryż włoski 
- Brokuły z prażonymi migdałami 
- Młoda marchew, kalafior Romanesco z wody 
- Rosti ziemniaczane 


Bufet zimnych przekąsek

- Mięsa i wędliny: królik pieczony zawijany szynką parmeńską, rolada cielęca faszerowana warzywami, polędwica wieprzowa z borowikami, schab faszerowany morelą, polędwica z indyka, kabanosy, szynka domowa, kindziuk litewski

Wybór swojskich pasztetów

- z dziczyzny z prażonymi jabłkami, pasztet drobiowy z orzechami pistacji




Kompozycja serów

- z orzechami, winogronami oraz konfiturą z żurawiny 
- ser gouda, camembert, wędzony, lazur, rokpol, kozi, koreczki z mozzarelli i pomidorów koktajlowych ze świeżą bazylią



Ryby i owoce morza

wykwintne koreczki z krewetką, halibut wędzony, sandacz faszerowany leśnymi kurkami, rekin po grecku, śledzie korzenne aromatyzowane ziołami


Rozmaitości

- koreczki z jaj przepiórczych ze świeżą bazylią i pomidorami suszonymi na słońcu 
- czekoladowe babeczki z serkiem i bakaliami 
- tatar z łososia wędzonego
- sałatka z grillowanym kurczakiem, grzankami i chrupiącym boczkiem
- sałatka z kiełkami i prażonymi orzechami w sosie musztardowo-miodowym 
- rukola z pomidorami koktajlowymi i parmezanem

Warzywa koktajlowe

- oliwki, marynowane ogóreczki, patisony, borowiki marynowane, papryczki faszerowane serkiem 

Wybór sushi

- Nigiri z węgorzem Kabayaki, uramaki z krewetką, maki z łososiem wędzonym, Maki z chrupiącymi warzywami 
- Sos sojowy, musztarda wasabi, imbir marynowany

Owoce filetowane

ananasy, pomarańcze, grejpfuty, melony oraz truskawki, maliny i borówki

Bufet deserowy

Wybór ciast bankietowych z hotelowej cukierni:

- sernik z brzoskwinią
- szarlotka z cynamonem, z czekoladą
- biszkoptowe z aksamitnym kremem z galaretką i owocami na puszystym biszkopcie
- krem z białej czekolady z owocami leśnymi



dieta wegetariańska



dieta wegańska