



BeeryChristmas

Menu nr 1

ZUPA

barszcz z kiszonych jabłek i buraczków,
strudel z grzybami

DANIE GŁÓWNE

polędwiczka w korzennych smakach
z cynamonem, jabłkiem, babką ziemniaczaną
i miodem gryczanym

DESER

makowiec starogdański z bakaliami
i bursztynową glazurą

cena: 114 zł / os.

w cenie (woda gazowana i niegazowana, kawa,
herbata)

Menu nr 2

PRZYSTAWKA

pasztet, żurawina, szara reneta

ZUPA

wigilijny barszcz ze świętecznymi uszkami

DANIE GŁÓWNE

zraz z kruchej wołowiny nadziewany grzybami,
bekonem, chlebem razowym,
palona kasza gryczana, kapusta święteczna

DESER

piernik na starej recepturze, gorzka czekolada,
bakalie macerowane w rumie

cena: 149 zł / os.

w cenie (woda gazowana i niegazowana, kawa,
herbata)

Menu nr 3

PRZYSTAWKA

filet tłustego śledzia w chrzanowo-miodowym
sosie na kromce razowego chleba

ZUPA

krem z białego borowika z zieleniną ogrodową

DANIE GŁÓWNE

sandacz w sosie rakowym, kluseczki,
pieczone warzywa korzenne
lub
comber z królika duszony w białym winie,
delikatne puree z nutą topinamburu i masła
palonego, malinowy buraczek

DESER

piernik na starej recepturze, gorzka czekolada,
bakalie macerowane w rumie

cena: 169 zł / os.

w cenie (woda gazowana i niegazowana, kawa,
herbata)

Napoje

OPEN BAR - NAPOJE BEZALKOHOLOWE

woda niegazowana, napoje gazowane craftowe
(woda, cola, cytron, tonic)
Kawa, herbata, soki

cena: 20 zł/ os.

alkohole wg spożycia

wino białe/wino czerwone - 0,75l - 84 zł
Żubrówka biała - 0,7l - 150 zł
Żubrówka czarna - 0,7l - 220 zł
Jack Daniels - 0,7l - 360 zł
Tullamore Dew - 0,7l - 310 zł
Grants - 0,7l - 310 zł

KONTAKT

sale@centralhotelgdansk.pl
+48 58 351 09 49



Bufet nr 1

PRZYSTAWKI

- śledzik w leśnym runie z pietruszką,
- pasztet świąteczny z trzech mięs, konfitura cebulowa,
- balotyna z sandacza raków i kopru,
- polędwiczka w cieście francuskim i bekonie,
- piklowane buraczki ze słonym serem i orzechami,
- sałatka z warzyw ogrodowych, jajko moleet z łososiem,
- pieczywo i masło,
- sosy i marynaty

ZUPY

wigilijny barszcz,
lub
zupa borowikowa

BUFET CIEPŁY

- karczek na dziłko,
- rolowane kurcze z pomidorami i fetą,
- dorsz w pomidorach i oliwkach,
- pierogi z kapustą i grzybami bogato omaszczone,
- kulebiak z kapustą i łososiem,
- kaszotto buraczkowe,
- ziemniaki z koprem i masłem,
- mix surówek sezonowych

cena do 4 h: 169 zł / os.

Bufet nr 2

PRZYSTAWKI

- marynowany łosoś z oliwą szczypiorkową,
- śledziowe trijo,
- dorsz w zalewie octowo miodowej,
- wybór pieczywostych mięs i pasztetów,
- galantyna serowa,
- buraczki pieczone w korzennych przyprawach z jabłkiem i orzechami,
- karczek nadziewany czosnkiem,
- warzywa ogrodowe,
- pieczywo i masło,
- sosy i marynaty

ZUPY

wigilijny barszcz,
zupa borowikowa

BUFET CIEPŁY

- polędwiczka w jabłkach i miodzie,
- klopsiki cielęce w śmietanie,
- wołowina w czerwonym winie,
- dorsz w chrupkim chlebie,
- cukinia zapiekana w trzech serach,
- pierogi z kapustą i grzybami,
- łazanki z łososiem,
- ziemniaczki z koprem,
- kasza gryczana z twarogiem,
- wybór surówek sezonowych

cena do 4 h: 199 zł / os.

Napoje

OPEN BAR - NAPOJE BEZALKOHOLOWE

woda niegazowana, napoje gazowane craftowe
(woda, cola, citron, tonic)

Kawa, herbata, soki

cena: 20 zł/ os.

alkohole wg spożycia

wino białe/wino czerwone - 0,75l - 84 zł
Żubrówka biała - 0,7l - 150 zł
Żubrówka czarna - 0,7l - 220 zł
Jack Daniels - 0,7l - 360 zł
Tullamore Dew - 0,7l - 310 zł
Grants - 0,7l - 310 zł

Bufet słodki

- makowiec z bakaliami,
- tartaletki z pomarańczami,
- piernik z jesenną marmoladą,
- mus z gorzkiej czekolady,
- sernik domowy z lukrem,
- krem brulee o smaku igieł młodej sosny
- wybór 4 ciast

cena: 49 zł / os.