

Hotel Golebiewski
WISŁA

Świąteczne spotkania

Wieczór pełen radości

Zapraszamy do stołu, przy którym spotykają się tradycja i smak.
Kolacja świąteczna w Hotelu Gołębiowski to celebracja polskich zwyczajów
w eleganckiej oprawie. To także czas dzielenia się tym, co najważniejsze –
spokojem i radością wspólnego świętowania.

Życzymy, aby magia tego wieczoru na długo pozostała
w Państwa sercach.

LICZBA OSÓB – MIN. 20
CZAS TRWANIA DO WYBORU:

6 GODZIN
W FORMIE BUFETU SZWEDZKIEGO

210 ZŁ NETTO / OS.

(190 ZŁ NETTO + 8% VAT, 20 ZŁ NETTO + 23% VAT)

4 GODZINY
W FORMIE BUFETU SZWEDZKIEGO

180 ZŁ NETTO / OS.

(160 ZŁ NETTO + 8% VAT, 20 ZŁ NETTO + 23% VAT)

2 GODZINY
W FORMIE BUFETU SZWEDZKIEGO

160 ZŁ NETTO / OS.

(140 ZŁ NETTO + 8% VAT, 20 ZŁ NETTO + 23% VAT)

*Każda następna godzina 20 zł netto / os. + 23% VAT.

🍷 BEZ GLUTENU

🌱 WEGETARIAŃSKIE

🌿 WEGAŃSKIE

WELCOME DRINK

Kieliszek białego wina

BUFET DAŃ GORĄCYCH

Wigilijny barszcz czerwony z nutą majeranku 🍷🌱

Aksamitny krem z leśnych grzybów podawany z groszkiem ptysiowym 🍷

Paszteciki wigilijne 🍷

Aksamitna pierś kaczki w sosie piernikowym

Sandacz w sosie bakaliowym

Karp wigilijny sauté na leśnych grzybach i czerwonej cebuli

Pieczone ziemniaki w mundurkach z masłem czosnkowym 🍷🍷

Kapusta zasmażana z dodatkiem śliwek wędzonych i żurawiny 🍷🌱

Grillowane warzywa 🍷🌱

Pierogi z kapustą i grzybami 🍷

BUFET DESEROWY

Ciasta wigilijne z hotelowej cukierni:

sernik królewski, strucla z makiem, piernik z miodem i bakaliami,
ciasto z galaretką i owocami na puszystym biszkopcie

Deser piernikowy

Makówki z bakaliami

Mus owocowy z kiwi i aromatycznymi truskawkami 🍷🌱

Owoce filetowe: 🍷🌱

ananas, pomarańcze, grejpfruty, melony, truskawki, maliny, borówki

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Mięsa i wędliny:

pasztet drobiowy z bakaliami, delikatne tymbaliki z kaczki z żurawiną,
pieczona roladka wieprzowa z jajkiem 🍷, wędzony filet z indyka 🍷,
szynka cygańska, baleron, kabanosy

Sery z orzechami, winogronami i konfiturą z żurawiny: 🍷🍷

wędzone z naszej wędzarni z ziołami i czarnuszką, rokpól, kozi, mimolette,
oscypek, koreczki z sera camembert z figą

Rozmaitości:

Roladki z mozzarelli z wędzonym łososiem 🍷

Chipsy z pastą krewetkową

Tartaletki z musem z pieczonego buraka i sezamem 🍷

Śnieżki z melona i twarogu 🍷

Tuby z ogórka z pastą rzodkiewkową i szczypiorkiem 🍷🍷

Sakiewki z szynki parmeńskiej z bryndzą 🍷

Sałatka wigilijna z rukolą, daktylami i serem rokpól 🍷

Sałatka jarzynowa tradycyjna 🍷

Sałatka chrupiąca ze świeżych warzyw z marynowanymi krewetkami 🍷🍷

Warzywa koktajlowe: 🌱

oliwki, marynowane ogóreczki, patisony

NAPOJE

Kompot z suszonych owoców

Woda z miętą i cytryną

Kawa z ekspresu

Wybór herbat

Menu II

MENU ŚWIĄTECZNE - SERWOWANE ORAZ BUFETY PRZEKĄSEK I BUFET DESEROWY

LICZBA OSÓB – MIN. 20
CZAS TRWANIA DO WYBORU:

6 GODZIN
W FORMIE BUFETU SZWEDZKIEGO

260 ZŁ NETTO / OS.

(240 ZŁ NETTO + 8% VAT, 20 ZŁ NETTO + 23% VAT)

4 GODZINY
W FORMIE BUFETU SZWEDZKIEGO

240 ZŁ NETTO / OS.

(220 ZŁ NETTO + 8% VAT, 20 ZŁ NETTO + 23% VAT)

2 GODZINY
W FORMIE BUFETU SZWEDZKIEGO

210 ZŁ NETTO / OS.

(190 ZŁ NETTO + 8% VAT, 20 ZŁ NETTO + 23% VAT)

*Każda następna godzina 20 zł netto / os. + 23% VAT.

🌾 BEZ GLUTENU

🌱 WEGETARIAŃSKIE

🌿 WEGAŃSKIE

WELCOME DRINK

Kieliszek białego wina

DANIA SERWOWANE

Matjas holenderski marynowany w cydrze, podany z chrupiącą sałatką z selera naciowego oraz chipsem z kompresowanego fenkuła 🌾

Cosmommé grzybowe z makaronem grandine i pudrem z suszonych grzybów

Filet karpia podawany z gołąbkami faszerowanym kapustą wigilijną, cytrynowym purée ziemniaczanym i karmelizowaną fasolą z orzeszkami ziemnymi 🌾

BUFET DAŃ GORĄCYCH

Barszcz wigilijny 🌿

Paszteciki wigilijne 🌾

Pierogi z kapustą i grzybami 🌾

Indyk w cieście szczypiorkowym z grillowanymi warzywami

Filet sandacza z sosem cytrynowym 🌾

Karp wigilijny sauté na leśnych grzybach i czerwonej cebuli 🌾

Warzywa z grillowanym tofu 🌿

Delikatne purée ziemniaczane z nutą palonego jałowca 🌾 🌿

BUFET DESEROWY

Ciasta wigilijne z hotelowej cukierni:

sernik królewski, strucla z makiem, piernik z miodem i bakalią, ciasto z galaretką i owocami na puszystym biszkopcie

Deser piernikowy

Makówki z bakalią

Mus owocowy z kiwi i aromatycznymi truskawkami 🌾 🌿

Owoce filetowane: 🌾 🌿

ananas, pomarańcze, grejpfruty, melony, truskawki, maliny, borówki

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Mięsa i wędliny:

pasztet z kaczki z daktylami, rolada cielęca ze szparagami i serem pleśniowym, galaretka z perliczki z trawą żubrową, kindziuk, necówka, szynka wędzona, kabanosy

Sery z orzechami, winogronami i konfiturą z żurawiny: 🌾 🌿

oscypek, lazur błękitny, camembert, korbaczyki, ser z żurawiną, koreczki z sera wędzonego z oliwkami giganti

Rozmaitości:

Cytrynowe tymbaliki z łososiem 🌾

Chipsy z tortilli z pastą awokado 🌾

Roladki z serowe 🌾

Szaszłyk z marynowanych krewetek z owocami 🌾

Bresaola z melonem

Sałatka śledziowa z ziemniakami 🌾 🌿

Sałatka wigilijna z wędzonym pstrągiem i grapefrutem 🌾 🌿

Sałatka jarzynowa tradycyjna 🌾

Warzywa koktajlowe: 🌿

oliwki, marynowane ogóreczki, patisony

NAPOJE

Kompot z suszonych owoców

Woda z miętą i cytryną

Kawa z ekspresu

Wybór herbat

Menu III

MENU ŚWIĄTECZNE - SERWOWANE ORAZ BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

LICZBA OSÓB – MIN. 20

CZAS TRWANIA:

DO 3 GODZIN

230 ZŁ NETTO / OS.

(210 ZŁ NETTO + 8% VAT, 20 ZŁ NETTO + 23% VAT)

*Każda dodatkowa godzina bufetu zimnych przekąsek: 20 zł netto / os.



BEZ GLUTENU



WEGETARIAŃSKIE



WEGAŃSKIE

WELCOME DRINK

Kieliszek białego wina

DANIA SERWOWANE

Domowa briozka z krewetką argentyńską smażoną na maśle, podawaną z pikantną salsą mango, tartym parmezanem i konfitowanym żółtkiem

Krem z pieczonego buraka i porzeczek podawany z ciastkiem cygaretkowym i leżakowanym kremem balsamicznym z dodatkiem wytrawnego crème fraîche

Delikatny halibut podawany z czarną soczewicą, sosem maślanym i babką ziemniaczaną

Ciastko miodowe

NAPOJE

Kompot z suszonych owoców

Woda z miętą i cytryną

Kawa z ekspresu

Wybór herbat

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Mięsa i wędliny:

pieczeń wigilijna, baranina w miętowej glazurze, pasztet drobiowy z wątróbką, rolada drobiowa z bakalią, szynka szwarcwaldzka, szynka wędzona, kabanosy

Sery z orzechami, winogronami i konfiturą z żurawiny:

wędzone z naszej wędzarni z ziołami i czarnuszką, rokpół, kozi, mimolette, oscypek, koreczki z sera camembert z figą

Rozmaitości:

Chrzanowa terrina z wędzonym sandaczem

Tortilla z paluszkami surimi i musem kawiorowym

Delikatna kaczka z coulis żurawinowym na pumperniku

Tartaletki z lekkim serkiem i marynowanymi krewetkami

Roladki z polędwiczki faszerowane kasztanami

Salatka rzymska z owocami morza

Salatka wigilijna z marynowaną pigwą, figą i glazurowanymi pestkami dyni

Salatka jarzynowa tradycyjna

Warzywa koktajlowe:

oliwki, marynowane ogóreczki, patisony

LICZBA OSÓB – MIN. 20
CZAS TRWANIA DO WYBORU:

6 GODZIN
W FORMIE BUFETU SZWEDZKIEGO

210 ZŁ NETTO / OS.

(190 ZŁ NETTO + 8% VAT, 20 ZŁ NETTO + 23% VAT)

4 GODZINY
W FORMIE BUFETU SZWEDZKIEGO

180 ZŁ NETTO / OS.

(160 ZŁ NETTO + 8% VAT, 20 ZŁ NETTO + 23% VAT)

2 GODZINY
W FORMIE BUFETU SZWEDZKIEGO

160 ZŁ NETTO / OS.

(140 ZŁ NETTO + 8% VAT, 20 ZŁ NETTO + 23% VAT)

*Każda następna godzina 20 zł netto / os. + 23% VAT.

 BEZ GLUTENU

 WEGETARIAŃSKIE

 WEGAŃSKIE

WELCOME DRINK

Kieliszek białego wina

BUFET DAŃ GORĄCYCH

Zupa grzybowa z łazankami 

Krem z wędzonej słoniny 

Golonka na kapuście z grzybami 

Górski pstrąg z bryndzą 

Smażony fileć karpia w złocistej panierce 

Pieczzone ziemniaki w mundurkach z masłem czosnkowym  

Bigos z wędzoną śliwką 

Trio zielonych warzyw  

Kotleciki ziemniaczane podawane na szpinaku 

Pierogi z kapustą i grzybami 

BUFET DESEROWY

Ciasta wigilijne z hotelowej cukierni:

kołacz wiślański z serem, strucla z makiem, piernik z miodem i bakaliami

Owoce filetowane:  

ananas, pomarańcze, grejpfruty, melony, truskawki, maliny, borówki

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Mięsa i wędliny:

pasztet z dzika z grzybami, rolada z cielęciny z wędzonym serem ,
kindziuk, domowa necówka, szynka wędzona, kabanosy, swojskie kiełbasy

Sery z orzechami, winogronami i konfiturą z żurawiny:  

z naszej wędzarni z oregano i sezamem, oscypki, korbaczki,
górski solankowy, camembert

Śledzie:

po wiejsku z pikantną cebulką, w kwaśnej kremowej śmietanie ,
rolmopsy z suszonymi pomidorami

Rozmaitości:

Rolada szpinakowa z łososiem

Jajka faszerowane 

Paszteciki z kapustą i grzybami 

Torcik tuńczykowy z jajkiem na puszystym biszkopcie

Pomidory koktajlowe w bazyliowej panierce  

Tartaletki z musem kajmakowym i rodzynkami 

Sałatka jarzynowa tradycyjna 

Sałatka wigilijna z wędzonym pstrągiem i grejpfrutem

Sałatka ziemniaczana z boczkiem wędzonym i kiszankami

Warzywa koktajlowe: 

oliwki, marynowane ogóreczki, patisony

NAPOJE

Kompot z suszonych owoców

Woda z miętą i cytryną

Kawa z ekspresu

Wybór herbat