



**H** *Holiday Inn*

AN IHG® HOTEL

GDAŃSK - CITY CENTRE

MENU

# Bufetowe

---

**SKOMPONUJ  
SWÓJ ZESTAW**

---

## Zupy | jedna do wyboru

---

- Staropolska grochówka z bekonem i kiełbasą
- Krem z cukinii z prażonymi płatkami migdałów
- Krem z zielonych warzyw
- Francuska zupa cebulowa z tymiankiem i z grzankami
- Krem z kalafiora, z pieczonym masłem i grzankami
- Azjatycka zupa tom-kha-kai z kurczakiem

## Dania mięsne | jedno do wyboru

---

- Pieczona karkówka z sosem myśliwskim
- Gulasz wieprzowy po burgundzku na czerwonym winie
- Szyńka pieczona z sosem winnym z musztardą francuską
- Chilli con carne z czarną i czerwoną fasolą
- Indyk w sosie karmelowo - cynamonowym z figami
- Pieczona noga z kaczki w sosie żurawinowym

## Dania rybne | jedno do wyboru

---

- Limanda duszona w sosie pomidorowym
- Dorsz w sosie winno-maślanym
- Miruna w sosie maślano - cytrynowym
- Mintaj w panierce z grillowaną limonką
- Pstrąg w dzwonku z masłem i pietruszką
- Pulpeciki rybne w sosie koperkowym

## Makarony i dania wegańskie | jedno do wyboru

---

- Szpinakowa lasagne z sosem z suszonych pomidorów
- Pulpeciki z buraka
- Pierogi z ziemniakami i twarogiem z okrasą
- Tortellini z grzybami
- Naleśniki z jabłkami w sosie czekoladowym
- Sajgonki warzywne z sosem słodkim chili

## Dodatki | trzy do wyboru

---

- Kopytka
- Patałki pieczone w ziołach
- Warzywa na parze
- Kaszotto porowe
- Kluski śląskie
- Marchewka karmelizowana w miodzie
- Gnocchi maślane
- Młode ziemniaki z koperkiem
- Buraki karmelizowane w miodzie
- Kasza kus - kus
- Puree selerowo - ziemniaczane
- Kapusta modra z jabłkiem
- Frytki

## Bar sałatkowy do własnej kompozycji

---

- Pomidor
- Ogórek
- Oliwki
- Mieszanka sałat
- Ser feta
- Pickle
- Sosy do sałatek

## Bufet deserowy

---

- Ciasta domowe - 3 rodzaje



**H** *Holiday Inn*

AN IHG® HOTEL

GDAŃSK - CITY CENTRE

MENU

# Serwowane

# Przystawki

---

- Mini sałatka z awokado i serem lazur, z sosem balsamicznym
- Carpaccio z buraka z serem feta na rukoli, z posypką pistacjową i oliwą smakową
- Szyńka parmeńska z melonem i sałatką
- Łosoś gravlax z mieszanką sałat, granatem i limonką

# Zupy

---

- Krem paprykowo-pomidorowy z groszkiem ptysiowym
- Zupa cytrynowa z kurczakiem i warzywami korzennymi
- Krem z zielonych warzyw
- Francuska zupa cebulowa z tymiankiem i grzankami

# Dania główne

---

- Kurczak supreme na puree marchewkowo- ziemniaczanym w sosie włoskim, z duszoną fasolką szparagową z masłem
- Polędwiczka wieprzowa sous vide w sosie kurkowym, z bezą ziemniaczaną i zieloną brukselką z czarnym sezamem
- Filet z białej ryby oceanicznej z sosem cytrynowym, ze szpinakiem i gorgonzolą oraz puree ziemniaczano - selerowym z grillowanymi pomidorkami cherry
- Stek z halibuta zapiekany na trio warzywnym z dyniowymi gnocchi

# Desery

---

- Tarta migdałowa z karmelem i orzechami
- Mini torcik czekoladowy z owocami i musem mango
- Tartaletka z malinami / truskawkami
- Tarta o smaku słony karmel



**H** *Holiday Inn*

AN IHG® HOTEL

GDAŃSK - CITY CENTRE

# Finger food

MENU

# Dania Zimne

---

- Mozzarella/pomidor koktajlowy/szpinak/pesto
- Mini sałatka grecka
- Śledzik na raz po cygańsku
- Śledzik /salsa
- Falafel burak/vege
- Vol-au-vent z humusem
- Vol-au-vent z pastą mięsną
- Vol-au-vent z pastą rybną
- Wędzona pierś kaczka na rukoli / żurawina
- Tartinka z musem z sztyjek rakowych
- Łosoś na pumperniku/mus mascarpone
- Krewetka w panko / mus mango chili
- Szynka parmeńska / melon
- Mini pasta makaroni z pesto bazyliowym
- Torcik z łososa

# Dania Ciepłe

---

- Ziemniak bellarosa lub truflowy z gorgonzolą/roquefort
- Melanzane parmigiana - bakłażan z parmezanem w sosie pomidorowym
- Souvlaki wieprzowe w aromacie cytryny i czosnku niedźwiedziego
- Mini szaszłyk drobiowy z marchewką baby
- Mini tortilla z kurczakiem ,szparagiem i serem mozzarella
- Mini szaszłyk z łososa z ananase

# Desery

---

- Mini crème brulle
- Mini panna cotta
- Mus czekoladowy
- Mini Tiramisu
- Chia na mleku kokosowym z musem mango





**H** *Holiday Inn*

AN IHG<sup>®</sup> HOTEL

GDAŃSK - CITY CENTRE

MENU

Okolicznościowe

# Menu I

---

## Dania serwowane

---

- Bulion wołowy z makaronem ryżowym i kolendrą
- Filet z halibuta ze szpinakiem, burakami i grillowaną limonką
- Sernik brulee, beza włoska, mus owocowy

## Dania zimne na bufecie

---

- Bufet sałatkowy do własnej kompozycji
- Sałatka Caprese
- Pieczone mięsa z sosami

## Dania ciepłe na bufecie

---

- Polędwiczka wieprzowa w boczku z sosem pieprzowym
- Pieczony filet z dorsza z sosem grzybowym
- Pieczone patatki marynowane w ziołach
- Grillowane warzywa marynowane w occie balsamicznym

## Bufet deserowy

---

- Mini babeczki smakowe
- Creme brulee
- Mus czekoladowy

# Menu II

---

## Dania serwowane

---

- Łosoś marynowany w cytrynie z pieprzem, na sałacie polnej z granatem
- Krem z cukinii na wędzonce z kozim serem
- Comber jagnięcy na rosti ziemniaczanym z sosem żurawinowym
- Sorbet gruszkowy z sosem truskawkowo-miętowym

## Dania zimne na bufecie

---

- Bufet sałatkowy do własnej kompozycji
- Sałatka Caprese
- Rolmopsy
- Śledź z jabłkiem
- Pieczone mięsa z sosami

## Dania ciepłe na bufecie

---

- Zupa grzybowa
- Udko z kaczki confitowane, sos z owoców leśnych
- Filet z soli na porach z sosem cytrynowym
- Zapiekanka au gratine serowa
- Kasza kuskus z groszkiem cukrowym
- Dwukolorowa fasolka szparagowa

## Bufet deserowy

---

- Panna cotta z musem z mango
- Mus tiramisu
- Ciastko WZ
- Tarta owocowa

# Menu III

---

## Dania serwowane

---

- Ragu grzybowe w koszyczku z ciasta francuskiego
- Krem z dyni z kokosem i pianką cytrynową
- Łosoś na mini porach z sosem Bearnaise podawany z młodymi ziemniakami i koperkiem
- Czekoladowy torcik z toffi

## Dania zimne na bufecie

---

- Bufet sałatkowy do własnej kompozycji
- Sałatka Caprese
- Pieczone mięsa z sosami
- Rolmopsy
- Śledź z jabłkiem

## Dania ciepłe na bufecie

---

- Bulion orientalny
- Filet kukurydziany z suszonymi pomidorkami i sosem serowym
- Filet z dorsza z sosem z szyjek rakowych
- Filet z kaczki z sosem balsamiczno-pomarańczowym
- Pieczone patatki marynowane w ziołach
- Kasza gryczana z kurkami
- Smażona cukinia z bazylią

## Bufet deserowy

---

- Mini babeczki smakowe
- Jabłka z kruszonką i bezą
- Mus jogurtowy z wiśniami
- Ciasto czekoladowe



*H* *Holiday Inn*

AN IHG® HOTEL

GDAŃSK - CITY CENTRE

# Open bar

MENU

## Open bar bezalkoholowy

---

- Kawa z ekspresu
- Wybór herbat
- Soki owocowe
- Woda gazowana i niegazowana
- Coca cola, fanta , sprite, tonic

## Open Bar Piwo & Wino

---

- Piwo beczkowe
- Wina domowe białe i czerwone

## Open Bar Standard

---

- Wódka
- Gin
- Whiskey
- Rum
- Wino domowe białe i czerwone
- Piwo
- Soki, napoje gazowane

## Open Bar Premium

---

- Wódka - Chopin rye
- Gin - Bombay Sapphire gin
- Whiskey – Tullamore Dew
- Rum - Sailor Jerry
- Tequila - Sierra Silver
- Gancia Prosecco
- Aperol
- Wino białe i czerwone - Spier Discover (Western Cape, RSA)
- Piwo beczkowe
- Soki, napoje gazowane

## Wybór piwa

---

Wybór piw z Browaru Amber – Apa, Johannes, Żłote Lwy,  
Pszenicznik, Grand Porter

## Wino domowe

---

Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot, Cabernet Sauvignon

## Welcome drink

---

- Bellini |  
Prosecco, puree brzoskwiowe
- Mimoza |  
Wino musujące, sok pomarańczowy
- Kir Royal |  
Wino musujące, Creme de Cassis
- Cosmopolitan |  
Wódka, Cointreau, sok żurawinowy, limonka
- Wino musujące |
- Goldwasser liqueur |
- Kieliszek białego lub czerwonego wina |