



H **Holiday Inn**

AN IHG® HOTEL

GDAŃSK - CITY CENTRE

MENU
Komunijne

Menu I

Menu od 25 osób | Dania na bufecie do 4h | CENA: 205 PLN / osoba

Dania serwowane

- Consome z pieczonego drobiu z ziołowymi kluseczkami i duszoną marchewką
- Filet z halibuta na szpinakowym puree z glazurowanym burakiem i sosem winno-maślanym
- Sernik brulee z bezą włoską i sosem mango

Bufet zimny

- Bufet sałatkowy do własnej kompozycji
- Sałatka cezar z pieczonymi pomidorkami cherry
- Mięsa pieczone z musem chrzanowym

Bufet ciepły

- Polędwiczka wieprzowa z sosem pieprzowym
- Pieczony filet z białej ryby z sosem koperkowym
- Zapiekane ziemniaki z ziołami

Bufet deserowy

- Ciasto rabarbarowe
- Panna cotta
- Mini babeczki

Menu II

Menu od 25 osób | Dania na bufecie do 4h | CENA: 265 PLN / osoba

Dania serwowane

- Tatar z łososia na rukoli z grzanką i limonkowym kawiozem
- Krem z pomidora z mascarpone i oliwą ziołową z groszkiem ptysiowym
- Pieczona pierś kaczki z kopytkami z czerwoną kapustą i sosem pomarańczowo-migdałowym
- Tartaletka truskawkowa z sosem miętowym

Bufet zimny

- Bufet sałatkowy do własnej kompozycji
- Sałatka caprese
- Śledzik po kaszubsku
- Mięsa pieczone z musem chrzanowym
- Roladka z wędzonego łososia ze szpinakiem i białym serem z koperkiem

Bufet ciepły

- Kapuśniak z pomidorami na wędzonych żeberkach
- Pieczona szynka z dziką w sosie z leśnych grzybów
- Filet z soli w pikantnym sosie pomidorowym z curry
- Puree ziemniaczano-chrzanowe
- Kasza gryczana ze staropolską okrasą z wędzonej słoniny
- Dwukolorowa fasolka szparagowa z masłem

Bufet deserowy

- Panna cotta z sosem malinowym
- Ciasto tiramisu
- Brownie czekoladowe
- Tarta karmelowa

Menu III

Menu od 25 osób | Dania na bufecie do 4h | CENA: 289 PLN / osoba

Dania serwowane

- Kaszubskie raki z kompresowanym ogórkiem i pieczonym pomidorem, z sosem roquefort z plastycznym żółtkiem
- Pomorski żur z wędzoną kiełbasą
- Pieczony łosoś na grillowanym ziemniaku z grillowanymi warzywami i sosem chorizzo
- Sernik z sezonowymi owocami i sosem karmelowym

Bufet zimny

- Bufet sałatkowy do własnej kompozycji
- Sałatka z pleśniowym serem, winogronami, orzechami i winegretem morelowym
- Mięsa pieczone z musem chrzanowym
- Rolmops po gdańsku
- Trio pieczonych papryk z kozim serem i prażonymi pestkami słonecznika

Bufet ciepły

- Pikantna zupa tom-kha z krewtkami koktajlowymi z liściem kafiru
- Pierś kurczaka kukurydzianego z pomidorami w sosie prowansalskim
- Filet z dorsza atlantyckiego z sosem kaparowym
- Ziemniaczki zapiekane w ziołowym maśle czosnkowym
- Brukselka duszona na parze

Bufet deserowy

- Mini babeczki
- Ciasto jagodowe
- Crem brulle
- Szarlotka z lukrem