



HOTEL I RESTAURACJA

Propozycja menu wegetariańskiego

Przystawka

Kozi ser / filo / puree z buraka / kurki marynowane

Zupa

Krem z dyni / prażone pestki

Obiad serwowany

Gołąbki / soczewica czarna / ryż / pieczarki / cukinia / sos kurkowy / ziemniaki

Deser

Tort weselny z cukierni Żuławskie Wypieki

Zakąski zimne

Pâté z soczewicy zielonej i grzybów leśnych / masełko tymiankowe

Sernik z wędzonego twarogu / konfitura z czerwonej cebuli / pasta szczypiorkowa
Falafel / sos tahini

Wybór past z świeżymi warzywami ; humus / pasta z pieczonej papryki / pasta z bakłażana

Wrapy: z suszonym pomidorem i rukolą / z grillowanymi warzywami / ze szpinakiem i fetą

Deska serów / marynaty faszerowane

Świeże sałaty / ser bałkański / burak marynowany / orzechy włoskie / dresing ziołowy

Świeże sałaty / mozzarella / pomidorek koktajlowy / oliwki / czerwona cebula / oliwa z oliwek / młotkowany pieprz

Sałatka jarzynowa

Marynaty własnego wyrobu : ogórki kwaszone / marynowane szalotki
dynia marynowana / marchew marynowana / grzyby marynowane

Pieczyno własnego wypieku

Ciepłe dania w nocy

Pierogi z bobem i borowikami / pierogi z fasolą adzuki i cukinią / pierogi żuławskie z wędzonym twarogiem

Barszcz / pasztecik z kapustą i grzybami

Bufet deserowy

Ciasta z cukierni Żuławskie Wypieki

Napoje

Woda z cytryną, soki, kawa, herbata