



RESTAURACJA HOTEL
wellness & spa

Biały Dom





Trzy specjalnie przygotowane pakiety wigilijne.

Okres poprzedzający Święta Bożego Narodzenia to czas wyjątkowy. Staramy się wtedy, aby choć cząstka tej niepowtarzalnej, domowej atmosfery zagościła wśród tych, z którymi spotykamy się codziennie wypełniając nasze zawodowe obowiązki. To często również jedyna szansa na złożenie pracownikom świątecznych życzeń oraz idealna okazja do podsumowania osiągnięć firmy, podziękowania za wspólny wysiłek włożony w funkcjonowanie przedsiębiorstwa.

Pielęgnując tradycję świątecznych spotkań zachęcamy Państwa do spędzenia tych wyjątkowych chwil w Restauracji Biały Dom w Paniówkach. Na ten uroczysty dzień, Szefowie Kuchni przygotowali dla Państwa specjalnie przygotowane świąteczne menu.

Zapraszamy do zapoznania się z ofertą.

Kuchnię Restauracji Hotelu Biały Dom polecają Szefowie Kuchni:



Grąbczewski Andrzej



Gabriel Gatner

Propozycja I

Zupa – do wyboru jedna pozycja:

- Krem grzybowy z chrupiącymi grzankami
- Barszcz kiszony z uszkami
- Zupa grzybowa z łazankami

Drugie danie – (serwowane porcjowo) do wyboru jedna pozycja:

- Dorsz w złocistej panierce
- Stek z halibuta
- Łosoś pieczony
- Karp soute

Dodatki - serwowane wszystkie pozycje:

- Ziemniaki puree
- Kapusta zasmażana z grzybami
- Buraki
- Surówka z kiszonej kapusty

Deser - wybór świątecznych smakołyków – serwowane wszystkie pozycje

- Piernik wigilijny
- Sernik bożonarodzeniowy
- Strucla jabłkowa

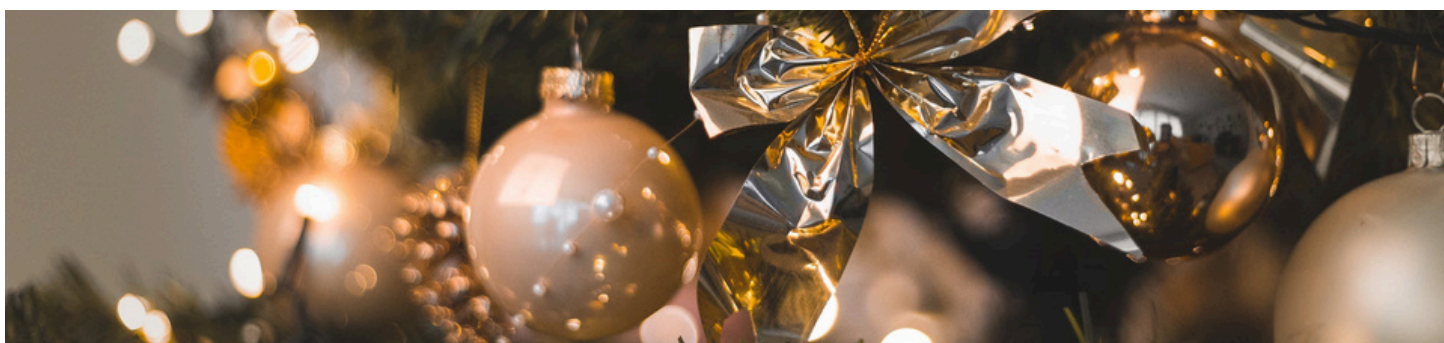
Do deseru serwowana kawa oraz herbata

Napoje – bez limitu

- Kawa oraz herbata
- Sok owocowy
- Woda

Koszt: 135 zł netto / os.

Akompaniament świątecznych kolęd w czasie uroczystości.



Propozycja II

Zupa – do wyboru jedna pozycja

- Zupa grzybowa z łazankami
- Krem borowikowy z chrupiącymi grzankami
- Barszcz kiszony z uszkami
- Krem ze skorzonery z pieczonym dorszem

Drugie danie – ryba serwowana paterowo (2 szt./os.)

- Karp soute smażony na maśle
- Stek z halibuta
- Dorsz po parysku
- Sandacz w tempurze

Dodatki – serwowane wszystkie pozycje

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Pierogi z kapustą okraszone cebulką
- Kapusta zasmażana z grzybami na ciepło
- Surówka z kiszonej kapusty
- Surówka z marchwi z prażonymi nasionami

Deser - wybór świątecznych smakołyków – wszystkie pozycje

- Piernik wigilijny
- Sernik bożonarodzeniowy
- Strucla jabłkowa
- Świąteczne makówki z bakaliami
- Kompot z suszu z aromatem cynamonu i goździków

Do deseru serwowana kawa oraz herbata

Napoje – bez limitu

Kawa oraz herbata

Sok owocowy

Woda

Koszt: 170 zł netto / os.

Akompaniament świątecznych kolęd w czasie uroczystości.



Propozycja III

Zupa – do wyboru jedna pozycja

- Zupa grzybowa z łazankami
- Krem borowikowy z chrupiącymi grzankami
- Barszcz kiszony z uszkami
- Krem z batata z pieczonym dorszem

Drugie danie – (2 szt./os.)

- Łosoś pieczony
- Karp soute
- Okoń nilowy w panku
- Dorsz po parysku

Dodatki – serwowane wszystkie pozycje

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Pierogi z kapustą okraszone cebulką
- Kapusta zasmażana z grzybami na ciepło
- Surówka z kiszonej kapusty
- Surówka z marchwi z prażonymi nasionami

Deser - wybór świątecznych smakołyków – wszystkie pozycje

- Piernik wigilijny
- Sernik bożonarodzeniowy
- Strucla jabłkowa
- Świąteczne makówki z bakaliami
- Kompot z suszu z aromatem cynamonu i goździków

Do deseru serwowana kawa oraz herbata

Zakąski zimne:

- Patera szlachetnych serów
- Półmisek mięs z własnej wędzarni
- Półmisek mięs pieczystych
- Tradycyjny pasztet bożonarodzeniowy
- Śledź po polsku
- Śledź korzenny
- Dorsz opiekany na kwaśno
- Sałatka z tortellini , tuńczykiem, warzywami i oliwą
- Sałatka buraczana
- Paszteciki francuskie z warzywami
- Pieczywo oraz masło

Napoje – bez limitu

- Kawa oraz herbata
- Sok owocowy
- Woda

Koszt: 230 zł netto / os.



Do każdego z pakietów dodatkowo proponujemy

Przystawkę w cenie 30 zł netto / os. - do wyboru jedna pozycja:

- Łosoś wędzony na sałacie creamy fresh i emulsją ze szczypiorka
- Sandacz w tempurze na sosie mango
- Gratin ziemniaczane z piersią z kurczaka i kwaśną śmietaną
- Polędwiczka wieprzowa wędzona z rokitnikiem

Bufet wina grzanego w cenie 750 zł netto / 10 l



Kompleks Biały Dom oddaje Państwu do dyspozycji 52 pokoje, mogące gościć 170 osób.

Zakwaterowanie

Pokój jednoosobowy typu Biznes

- Śniadanie w formie bufetu
 - Bezpłatny parking
 - Bezpłatny, bezprzewodowy internet
- 299 zł / pokój

Pokój dwuosobowy typu biznes

- Śniadanie w formie bufetu
 - Bezpłatny parking
 - Bezpłatny, bezprzewodowy internet
- 360 zł / pokój

Pokój trzyosobowy typu biznes

- Śniadanie w formie bufetu
 - Bezpłatny parking
 - Bezpłatny, bezprzewodowy internet
- 460 zł / pokój

Apartament dwuosobowy

- Śniadanie w formie bufetu
 - Bezpłatny parking
 - Wejście do strefy Wellness Biały Dom
 - Bezpłatny, bezprzewodowy internet
- 470 zł / pokój

