



Radisson **BLU**
HOTEL.SZCZECIN

*Spotkania Świąteczne
z Radisson Blu*

PIERWSZA GWIAZDKA

ZUPA

Zupa krem z borowików
z chipsem z chleba staropolskiego

DANIE GŁÓWNE

Filet smażony z sandacza serwowany na kaszy
pęczak z karmelizowanymi buraczkami
i złocistą brukselką

DESER

Strudel z jabłkami z pieca pachnący
goździkami z lodami cynamonowymi

NAPOJE

Kawa, wybór herbat - bez ograniczeń
Woda mineralna, soki owocowe 0,5 L / os.

75 zł od osoby
Rezerwacja sali do 4 godzin



MAGIA ŚWIĄT

ZUPA

Wigilijny barszcz z uszkami

DANIE GŁÓWNE

Schab nadziewany musem z suszonej śliwki i sera camembert z sosem z czerwonego wina serwowany z ziemniakami w ziołowej otulinie i sałatką z rukoli

DESER

Tort truflowy z prażonymi migdałami

NAPOJE

Kawa, wybór herbat - bez ograniczeń
Woda mineralna, soki owocowe 0,5 L / os.

75 zł od osoby
Rezerwacja sali do 4 godzin

SPOTKANIA PRZY CHOINCE

BUFET GORĄCY

Barszcz z uszkami

Schab duszony w sosie myśliwskim

Pstrąg tęczowy w nucie miodowo - musztardowej z brokułami

Tradycyjnie pierogi z kapustą okraszane cebulką

Gołąbki z kaszą w sosie grzybowym

Ziemniaczki pieczone

BUFET PRZEKĄSKOWY

Tradycyjne śledzie w trzech odstonach

Mięsa pieczone z chrzanem i czosnkiem niedźwiedzim

Dorsz w sosie pomidorowym z warzywami

Pasztet z kaczyc wątrobek z brandy i prażoną cebulką

Sałatka z pieczonych buraków z rukolą i kozim serem

Tradycyjna sałatka jarzynowa z domowym majonezem

Pieczyno

BUFET SŁODKICH ŚWIĄTECZNYCH WYPIEKÓW

Szarlotka z prażonymi jabłkami

Sernik z kajmakiem i migdałami

Makowiec świąteczny z bakaliami

Kompot z suszonych owoców

NAPOJE

Kawa, wybór herbat - bez ograniczeń

Woda mineralna, soki owocowe 0,5 L / os.

Aromatyczny grzaniec 0,25 L / os.

120 zł od osoby

Bufet dostępny od 20 os.

Rezerwacja sali do 4 godzin



WSPÓLNE KOLEĐOWANIE

BUFET GORĄCY

Tradycyjna zupa z suszonych borowików z łazankami
Pieczeń wieprzowa z warzywami w sosie korzennym
Eskalopki z indyka w sosie kaparowym
Kaczka z jabłkami z nutką pomarańczy
Rybne pulpeciki w sosie grzybowym
Krokiety z kapustą i grzybami

BUFET PRZEKĄSKOWY

Pstrąg marynowany w zalewie imbirowej
Ryba w sosie greckim
Śledzie w sosie słodko kwaśnym
Sandacz w galarecie z warzywami
Sałatka z grillowanym kurczakiem
Sałatka z wędzonym łososiem i jajkiem
Pieczywo

BUFET SŁODKICH ŚWIĄTECZNYCH WYPIEKÓW

Mus czekoladowy z wiśniami
Strucla makowa z orzechami
Szarlotka z prażonymi jabłkami i cynamonem
Kompot z suszonych owoców

NAPOJE

Kawa, wybór herbat - bez ograniczeń
Woda mineralna, soki owocowe 1 L / os.
Aromatyczny grzaniec 0,25 L / os.

139 zł od osoby
Bufet dostępny od 20 os.
Rezerwacja sali do 8 godzin

BETLEJEMSKA GWIAZDA

MENU SERWOWANE

Barszcz czerwony z drożdżowym pasztecikiem z farszem grzybowym
Polędwiczka wieprzowa z sosem rozmarynowym
Pieczone cząstki ziemniaków,
Zielona fasolka szparagowa

BUFET PRZEKĄSKOWY

Smażony karp w zalewie octowej z cebulą
Sledzie marynowane z żurawiną
Domowy paszтет z sosem cumberland
Mięsa pieczone z chrzanem i czosnkiem niedźwiedzim
Szczupak w galaretkę z warzywami
Sałatka z wędzonym pstrągiem i prażonym sezamem
Tradycyjna sałatka jarzynowa z domowym majonezem
Pieczywo

BUFET GORĄCY

Domowe pierogi z kapustą i grzybami okraszone cebulą
Pierś drobiowa nadziewana kaszą z warzywami
w sosie śmietanowym z gorczycą

BUFET SŁODKICH ŚWIĄTECZNYCH WYPIEKÓW

Makowe kieszonki
Sernik z pomarańczową galaretką
Jabłecznik z cynamonem

NAPOJE

Kawa, wybór herbat bez ograniczeń
Woda mineralna, soki owocowe 1 L / os.
Aromatyczny grzaniec 0,25 L / os.

139 zł od osoby
Bufet dostępny od 20 os.
Rezerwacja sali do 8 godzin



Szczegóły oferty w dziale Konferencji i Bankietów
pod numerem telefonu:
91 359 5012; 5014; 5026
E: konferencje.szczecin@radissonblu.com