



**PURO GDAŃSK  
OFERTA ŚWIĄTECZNA**

Grudzień 2021



DANCING  
ANCHOR

# MENU SERWOWANE

## I OPCJA 75 PLN / OS

### ZUPA

Świąteczny barszcz czerwony z pasztecikiem

### DANIE GŁÓWNE

Pierogi z kapustą i grzybami / mix sałat /  
piklowana czerwona cebula

### DESER

Domowy piernik z sosem śliwkowym

### NAPÓJ

Kompot z suszu

## II OPCJA 85 PLN / OS

### ZUPA

Krem z pieczonego buraka w czerwonym  
winie/kwaśna śmietana z kardamonem

### DANIE GŁÓWNE

Pieczony filet z sandacza w maśle/karmelizowana  
marchew/ziemniaki pieczone w ziołach/ sos  
grzybowy

### DESER

Ciasto makowe/sos waniliowy/owoce

### NAPÓJ

Kompot z suszu



DANCING  
ANCHOR

# MENU SERWOWANE

## III OPCJA 99 PLN / OS

### PRZYSTAWKA

Tatar ze śledzia/jabłko/grzanka/kwaśna śmietana

### ZUPA

Świąteczna zupa z suszonych grzybów

### DANIE GŁÓWNE

Polędwica z dorsza/perłowy kus –  
kus/grzyby/karmelizowana marchew/sos maślany

### DESER

Domowy sernik/biała czekolada

### NAPÓJ

Kompot z suszu

## IV OPCJA 119 PLN / OS

### PRZYSTAWKI W STOLE

Łosoś Gravlax/mieszanka sałat/dressing winny  
Pierogi z kapustą i grzybami

### ZUPA

Zupa grzybowa/pstrąg wędzony

### DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

Pierś z kaczki/zapiekanka ziemniaczana/karmelizowana  
marchew/sos jeżynowy

Lub

Filet z sandacza/kus – kus/palony kalafior/sos cytrynowy

### DESER

Mus waniliowy z makiem i sosem śliwkowym z kruszonką

### NAPÓJ

Kompot z suszu



DANCING  
ANCHOR

# MENU SERWOWANE

V OPCJA 85 PLN / OS

## MENU WEGAŃSKIE

(należy skomponować zestaw z poniższych pozycji dań)

### ZUPA

Krem z pomidora/oliwa bazyliowa

Krem z białych warzyw/oliwa truflowa

### DANIE GŁÓWNE

Stek z kalafiora/mieszanka sałat/rodzynki

Risotto z grzybami

Pieczone avocado/parmezan wegański/sałatka z pomidorów/aioli cytrynowe

### DESER

Mus jabłkowy z cynamonem/ nasiona chia

Śliwki zapiekane w syropie z goździkami

Pudding tapioka/ cynamon/ sos pomarańczowy

### NAPÓJ

Kompot z suszu



DANCING  
ANCHOR

# MENU W FORMIE BUFETU (od 25 osób)

I OPCJA 109 PLN / OS

## BUFET GORĄCY

Barszcz czerwony z pasztecikiem  
Pierogi z kapustą i grzybami  
Pieczony pstrąg/ masło ziołowe  
Ziemniaki gotowane  
Karmelizowane warzywa korzeniowe

## BUFET ZIMNY

Gravlax/mieszanka sałat z dressingiem  
Sałatka śledziowa  
Półgęsek/mus chrzanowy/żurawina  
Pasztesy domowe  
Pieczywo/masło

## BUFET DESEROWY

Sernik ze skórką pomarańczową  
Makowiec

## NAPÓJ

Kompot z suszu



DANCING  
ANCHOR

# MENU W FORMIE BUFETU (od 25 osób)

## II OPCJA 139 PLN / OS

### BUFET GORĄCY

Zupa grzybowa/pstrąg wędzony  
Pierogi z kapustą i grzybami  
Polędwica z dorsza/masło koperkowe  
Szynka pieczona w miodzie i pomarańczach  
Kasza bulgur z warzywami  
Marchew w pomarańczach

### BUFET ZIMNY

Gravlax/mieszanka sałat z dressingiem  
Sałatka śledziowa  
Półgęsek/mus chrzanowy/żurawina  
Pasztesy domowe  
Długo pieczony boczek/sos chrzanowy  
Pieczywo/masło

### BUFET DESEROWY

Sernik ze skórką pomarańczową  
Makowiec  
Domowa szarlotka

### NAPÓJ

Kompot z suszu



DANCING  
ANCHOR

# MENU W FORMIE BUFETU (od 25 osób)

## III OPCJA 169 PLN / OS

### BUFET GORĄCY

Barszcz czerwony z uszkami  
Pierogi z kapustą i grzybami  
Filet z sandacza/sos porowy  
Udka kaczki/sos pomarańczowy z anyżem  
Kapusta wigilijna z grzybami  
Ziemniaki pieczone w ziołach i czosnku  
Pieczone buraki z żurawiną i czerwonym winem

### BUFET ZIMNY

Gravlax/mieszanka sałat z dressingiem  
Sałatka śledziowa  
Półgęsek/mus chrzanowy/żurawina  
Pasztesy domowe  
Długo pieczony boczek/sos chrzanowy  
Sałatka z pieczonego buraka/palony kozi ser/prażony słonecznik  
Pieczywo/masło

### BUFET DESEROWY

Sernik ze skórką pomarańczową  
Makowiec  
Domowa szarlotka  
Ciasto czekoladowe  
Mus z białej czekolady

### NAPÓJ

Kompot z suszu



# ZAPRASZAMY

**KATARZYNA KOŁODZIEJ-WILKE**

Sales Director

mob.: +48 782 955 557

Email: [katarzyna.kolodzlej@purohotel.pl](mailto:katarzyna.kolodzlej@purohotel.pl)

**PURO**

GDAŃSK