

Hotel Gołębiewski

BIAŁYSTOK

Świąteczne spotkania

Wieczór pełen radości

Zapraszamy do stołu, przy którym spotykają się tradycja i smak.

Kolacja świąteczna w Hotelu Gołębiowski to celebracja polskich zwyczajów w eleganckiej oprawie. To także czas dzielenia się tym, co najważniejsze – spokojem i radością wspólnego świętowania.

Życzymy, aby magia tego wieczoru na długo pozostała
w Państwa sercach.

LICZBA OSÓB – MIN 30

CZAS TRWANIA DO WYBORU:

6 godzin
w formie bufetu szwedzkiego

210 zł netto / os.

(190 zł netto + 8% VAT, 20 zł netto + 23% VAT)

4 godziny
w formie bufetu szwedzkiego

190 zł netto / os.

(170 zł netto + 8% VAT, 20 zł netto + 23% VAT)

2 godziny
w formie bufetu szwedzkiego

170 zł netto / os.

(150 zł netto + 8% VAT, 20 zł netto + 23% VAT)

*Każda następna godzina
20 zł netto / os. + 8% VAT.

BEZ GLUTENU



WEGETARIAŃSKIE



WEGAŃSKIE

WELCOME DRINK

Kieliszek białego wina

BUFET DAŃ GORĄCYCH

Wigilijny barszcz czerwony  Zupa borowikowa  Paszteciki wigilijne z grzybami 

Udo z kaczki w sosie żurawinowym

Schab z dzika z sosem grzybowym

Kotlety ze szczupaka z sosem cytrynowym

Smażony karp z prażoną cebulką i imbirem

Ziołowe purée ziemniaczane  Kasza gryczana z kurkami  Zasmażana kapusta czerwona z rabarborem Karmelizowane buraki z jabłkiem  Pieczone warzywa korzeniowe z rozmarynem  

BUFET DESEROWY

Ciasta wigilijne z hotelowej cukierni:

sernik z brzoskwiniami, rolada biszkoptowa z makiem,
piernik z bakaliami i czekoladą

Tradycyjna kutia

Owoce filetowe:  

ananas, pomarańcze, grejpfruty, melony, kiwi

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Mięsa i wędliny:

terrina z królika z sosem pistacjowym, pasztet z dziczyzny z konfiturą
z karmelizowanej cebuli, aromatyczna śliwka w boczku, szynka wędzona,
kindziuk litewski, smalczyk ze śliwkąSery z orzechami, winogronami i konfiturą z żurawiny: 

korycińskie z ziołami i czarnuszką, lazur, gouda, camembert

Przekąski:

Rolada buraczkowa ze śledziem "szuba"

Ryba po grecku

Pieczona rolada rybna z łososiem

Tartaletki z musem z awokado i krewetką

Krewetki w panko z sosem koktajlowym

Boczniki a'la śledzie Batat pieczony z serem typu "feta"  Paszтет grzybowy z orzechami 

Sałatki:

Sałatka z sezamowym łososiem, marynowaną cukinią i imbirem Tradycyjna sałatka jarzynowa Sałatka z serem korycińskim i karmelizowaną gruszką  Warzywa koktajlowe: 

buraczki w occie, korniszony, patisony

NAPOJE

Kompot z suszonych owoców 300 ml

Woda z miętą i cytryną

Kawa z ekspresu

Wybór herbat

Menu II

MENU ŚWIĄTECZNE - SERWOWANE
ORAZ BUFET PRZEKĄSEK

LICZBA OSÓB – MIN 30

CZAS TRWANIA:

3 godziny

190 zł netto / os.

(170 zł netto + 8% VAT, 20 zł netto + 23% VAT)

*Każda następna godzina
20 zł netto / os. + 8% VAT.



BEZ GLUTENU



WEGETARIAŃSKIE



WEGAŃSKIE

WELCOME DRINK

Kieliszek białego wina

DANIA SERWOWANE

Tartaletka z tatarem ze śledzia i ogórka kiszzonego
z musztardowym dressingiem

Aksamitny krem z grzybów leśnych z prażonymi borowikami

Filet z karpia z salsą cebulową podany z karmelizowaną brukselką,
purée ziemniaczanym i grillowaną cytryną

BUFET DESEROWY

Ciasta wigilijne z hotelowej cukierni:

sernik z brzoskwiniami, rolada biszkoptowa z makiem,
piernik z bakaliami i czekoladą

Tradycyjna kutia

Owoce filetowane:

ananas, pomarańcze, grejpfruty, melony, kiwi

NAPOJE

Kompot z suszonych owoców 300 ml

Woda z miętą i cytryną

Kawa z ekspresu

Wybór herbat

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Mięsa i wędliny:

terrina z królika z sosem pistacjowym, pasztet z dziczyzny z konfiturą
z karmelizowanej cebuli, aromatyczna śliwka w boczku, szynka wędzona,
kindziuk litewski, smalczyk ze śliwką

Sery z orzechami, winogronami i konfiturą z żurawiny:

korycińskie z ziołami i czarnuszką, lazur, gouda, camembert

Przekąski:

Rolada buraczkowa ze śledziem "szuba"

Ryba po grecku

Pieczona rolada rybna z łososiem

Krewetki w panko z sosem koktajlowym

Boczniki a'la śledzie

Batat pieczony z serem typu "feta"

Pasztet grzybowy z orzechami

Salatki:

Salatka z sezamowym łososiem, marynowaną cukinią i imbirem

Tradycyjna салатка jarzynowa

Salatka z serem korycińskim i karmelizowaną gruszką

Warzywa koktajlowe:

oliwki, grzyby marynowane, korniszony

Menu III

MENU ŚWIĄTECZNE - SERWOWANE
ORAZ PRZEKĄSKI

LICZBA OSÓB – MIN 20

CZAS TRWANIA:

3 godziny

190 zł netto / os.

(170 zł netto + 8% VAT, 20 zł netto + 23% VAT)

*Każda następna godzina
20 zł netto / os. + 8% VAT.

 BEZ GLUTENU

 WEGETARIAŃSKIE

 WEGAŃSKIE

WELCOME DRINK

Kieliszek białego wina

DANIA SERWOWANE

Tartaletka z ziołowym serkiem i gravlaxem w burakach

Delikatny krem z pieczonego buraka z dyniowymi kluseczkami 

Filet z karpia z salsą cebulową podany z karmelizowaną brukselką,
purée ziemniaczanym i grillowaną cytryną

PRZEKĄSKI W FORMIE PÓŁMISKÓW NA STOLE

Ryba faszerowana z sosem tatarskim

Rolada buraczkowa ze śledziem "szuba"

Ryba w occie na salsie warzywnej

Sałatka ziemniaczana ze śledziem

Sałatka z serem korycińskim i karmelizowaną gruszką 

Pasztet grzybowy z orzechami 

Warzywa koktajlowe  

Pieczyno

BUFET DESEROWY

Ciasta deserowe z hotelowej cukierni:

sernik z brzoskwiniami, rolada biszkoptowa z makiem,
piernik z bakaliami i czekoladą

Tradycyjna kutia

Owoce filetowane:  

ananas, pomarańcze, grejpfruty, melony, kiwi

NAPOJE

Kompot z suszonych owoców 300 ml

Woda z miętą i cytryną

Kawa z ekspresu

Wybór herbat

LICZBA OSÓB – MIN 10

CZAS TRWANIA:

2 godziny

150 zł netto / os.

(130 zł netto + 8% VAT, 20 zł netto + 23% VAT)



BEZ GLUTENU



WEGETARIAŃSKIE



WEGAŃSKIE

WELCOME DRINK

Kieliszek białego wina

DANIA SERWOWANE

Tartaletka z tatarem ze śledzia i ogórka kiszzonego
z musztardowym dressingiem

Aksamitny krem z grzybów leśnych z prażonymi borowikami ✓

Filet z sandacza z sosem szampańskim, podany z kremowym
purée ziemniaczanym i warzywami po staropolsku

DESER SERWOWANY

Tiramisu z wiśniami i kardamonem

NAPOJE

Kompot z suszonych owoców 300 ml

Woda z miętą i cytryną 500 ml

Kawa z ekspresu

Wybór herbat