

Hotel Golebiewski

KARPACZ

Świąteczne spotkania

Wieczór pełen radości

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

Kolacja świąteczna w Hotelu Gołębiewski 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. 20
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

180 zł netto / os.

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

2 godziny
w formie bufetu szwedzkiego

160 zł netto / os.

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



WEGETARIAŃSKIE



WEGAŃSKIE

APERITIF

Kieliszek białego wina

BUFET DAŃ GORĄCYCH

Barszcz czerwony z uszkami 

Alergeny: seler, gorczyca, gluten

Zupa kurkowa z kluseczkami

Alergeny: gluten, jaja, soja, mleko, seler

Pierś z kaczki z karmelizowanymi jabłkami
i sosem gruszkowym

Alergeny: gluten, soja, siarczyny

Poledwiczka wieprzowa w sosie serowym z winem
Dr. Loosen Riesling Feinherb

Alergeny: gluten, mleko, siarczyny

Pierogi z kapustą i grzybami 

Alergeny: gluten, soja

Ziemniaki z koperkiem

Karp smażony

Alergeny: gluten, ryby

Kapusta z grzybami 

Alergeny: gluten

BUFET DESEROWY

Ciasta wigilijne z hotelowej cukierni:

strucla z makiem, sernik królewski, piernik z miodem i bakaliami

Alergeny: gluten, jaja, orzechy ziemne, soja, mleko, orzechy, sezam, siarczyny, łubin

Krem z białej czekolady z owocami leśnymi

Alergeny: gluten, jaja, orzechy ziemne, soja, mleko, orzechy, sezam, siarczyny, łubin

Crème brûlée z malinami

Alergeny: gluten, jaja, orzechy ziemne, soja, mleko, orzechy, sezam, siarczyny, łubin

Mus z kiwi i truskawek 

Owoce filetowane

BUFET PRZEKĄSEK

Wybór ryb:

sandacz w galarecie cytrynowej, łosoś wędzony,
krewetki w burbonie, tatar z halibuta

Alergeny: gluten, skorupiaki, ryby, orzechy ziemne, soja, mleko, orzechy, seler, gorczyca,
sezam, siarczyny, łubin, mięczaki

Mięsa i wędliny:

szynka z dziczyzny wędzona, baleron, kabanos, salami,
kindziuk litewski, pasztet z sarny, pasztet z indyka

Alergeny: gluten, jaja, orzechy ziemne, soja, mleko, orzechy, seler, gorczyca, sezam, siarczyny, łubin

Śledzie w śmietanie, korzenne

Alergeny: gluten, ryby, soja, mleko, orzechy, seler, gorczyca, sezam, łubin

Sery: 

gouda, camembert, kozi, wędzony, lazur

Alergeny: orzechy, seler, sezam

Salatka jarzynowa 

Alergeny: jaja, soja, mleko, seler, gorczyca

Salatka z kurczakiem

Alergeny: gluten, jaja, orzechy ziemne, soja, mleko, orzechy, seler, gorczyca, sezam, siarczyny, łubin

Salatka z tuńczykiem

Alergeny: gluten, jaja, ryby, orzechy ziemne, soja, mleko, orzechy, seler, gorczyca,
sezam, łubin

Warzywa koktajlowe:  

borowik marynowany, patisony, oliwki, mix sałat, kiełki świeże, pomidor,
ogórek świeży, papryka świeża

Papryczki faszerowane 

Alergeny: orzechy, orzechy ziemne, mleko, sezam

NAPOJE

Kompot z suszonych owoców

Woda z miętą i cytryną

Kawa z ekspresu

Wybór herbat

Menu 2

MENU ŚWIĄTECZNE - SERWOWANE ORAZ BUFET DAŃ GORĄCYCH, PRZEKĄSEK I DESEROWY

LICZBA OSÓB – MIN. 20
CZAS TRWANIA DO WYBORU:

6 godzin
w formie bufetu szwedzkiego
260 zł netto / os.
(240 zł netto + 8% VAT, 20 zł netto + 23% VAT)

4 godziny
w formie bufetu szwedzkiego
240 zł netto / os.
(220 zł netto + 8% VAT, 20 zł netto + 23% VAT)

2 godziny
w formie bufetu szwedzkiego
210 zł netto / os.
(190 zł netto + 8% VAT, 20 zł netto + 23% VAT)



WEGETARIAŃSKIE



WEGAŃSKIE

APERITIF

Kieliszek białego wina

DANIA SERWOWANE

Tatar z halibuta wędzonego z kawiozem i jajem przepiórczym
Alergeny: jaja, ryby, siarczyny

Zupa borowikowa
Alergeny: gluten, soja, mleko, orzechy, seler, gorczyca, sezam, łubin

Filet z łososia w sosie rakowym z paluszkami migdałowymi i cukinią z grilla
Alergeny: gluten, jaja, ryby, orzechy ziemne, soja, mleko, orzechy, seler, gorczyca, sezam, łubin

BUFET DAŃ GORĄCYCH

Barszcz czerwony z uszkami
Alergeny: seler, gorczyca

Pierś z gęsi w sosie z czarnego bzu
Alergeny: gluten, soja, orzechy, seler, gorczyca, sezam, siarczyny, łubin

Cielęcina w sosie borowikowym
Alergeny: gluten, soja, orzechy, seler, gorczyca, sezam, siarczyny, łubin

Tofu marynowane z warzywami
Alergeny: orzechy ziemne, soja, orzechy, seler, gorczyca, sezam, łubin

Krokiety ziemniaczane
Alergeny: gluten, jaja, mleko

Pierogi z kapustą i grzybami
Alergeny: gluten, soja

BUFET DESEROWY

Ciasta wigilijne z hotelowej cukierni:
strucla z makiem, sernik królewski, piernik z miodem i bakaliami
Alergeny: gluten, jaja, orzechy ziemne, soja, mleko, orzechy, sezam, siarczyny, łubin

Krem z białej czekolady z owocami leśnymi
Alergeny: gluten, jaja, orzechy ziemne, soja, mleko, orzechy, sezam, siarczyny, łubin

Crème brûlée z malinami
Alergeny: gluten, jaja, orzechy ziemne, soja, mleko, orzechy, sezam, siarczyny, łubin

Mus z kiwi i truskawek

Owoce filetowane

BUFET PRZEKĄSEK

Wybór ryb:

tatar z łososia wędzonego, roladki z soli w glazurze limonkowej, karp po żydowsku, szczupak faszerowany
Alergeny: gluten, skorupiaki, jaja, ryby, orzechy ziemne, soja, mleko, orzechy, seler, gorczyca, sezam, łubin

Mozzarella z pomidorem i świeżą bazylią
Alergeny: mleko;

Tartinki z krewetką, szynką parmeńską i salami
Alergeny: gluten, skorupiaki, ryby, mleko, gorczyca

Mięsa i wędliny:

pasztet z kaczki, pasztet z królika, baleron, salami, polędwiczka wieprzowa z musem grzybowym, schab z dzika
Alergeny: gluten, jaja, orzechy ziemne, soja, mleko, orzechy, seler, gorczyca, sezam, siarczyny, łubin

Sery:

ser wędzony, rokpól
Alergeny: mleko, orzechy ziemne, sezam

Salatka z kiełkami

Salatka grecka
Alergeny: gluten, orzechy ziemne, soja, mleko, orzechy, seler, gorczyca, sezam, łubin

Salatka z brokułami i kozim serem
Alergeny: gluten, orzechy ziemne, soja, mleko, orzechy, seler, gorczyca, sezam, łubin

Wybór sushi
Alergeny: skorupiaki, ryby, orzechy ziemne, soja, orzechy, seler, gorczyca, sezam, łubin

Warzywa koktajlowe:

ogórki konserwowe, kolby kukurydzy, oliwki, mix sałat, kiełki świeże, pomidor, papryka świeża

Papryczki faszerowane
Alergeny: orzechy, orzechy ziemne, mleko, sezam

NAPOJE

Kompot z suszonych owoców

Woda z miętą i cytryną

Kawa z ekspresu

Wybór herbat

Menu 3

MENU ŚWIĄTECZNE - SERWOWANE ORAZ ZIMNE PÓŁMISKI NA STOŁY I BUFET DESEROWY

LICZBA OSÓB – MIN. 20

CZAS TRWANIA:

6 godzin
w formie bufetu szwedzkiego

230 zł netto / os.

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



WEGETARIAŃSKIE



WEGAŃSKIE

APERITIF

Kieliszek białego wina

DANIA SERWOWANE

Barszcz czerwony z uszkami ✓

Alergeny: seler, gorczyca

Sandacz smażony z grillowanymi warzywami
w sosie cytrynowym

Alergeny: gluten, ryby

Purée ziemniaczane 🍷

Alergeny: gluten, jaja, mleko

BUFET DESEROWY

Ciasta wigilijne z hotelowej cukierni:

strucla z makiem, sernik królewski, piernik z miodem i bakaliami

Alergeny: gluten, jaja, orzechy ziemne, soja, mleko, orzechy, sezam, siarczyny, łubin

Krem z białej czekolady z owocami leśnymi

Alergeny: gluten, jaja, orzechy ziemne, soja, mleko, orzechy, sezam, siarczyny, łubin

Crème brûlée z malinami

Alergeny: gluten, jaja, orzechy ziemne, soja, mleko, orzechy, sezam, siarczyny, łubin

Mus z kiwi i truskawek ✓

Owoce filetowane

PÓŁMISKI NA STOŁY

Mięsa i wędliny:

szynka wiejska, salami, comber jagnięcy, kiełbasa lisiecka

Alergeny: soja, mleko, orzechy, seler, gorczyca, sezam, łubin

Śledzie w śmietanie, korzenne

Alergeny: gluten, ryby, soja, mleko, orzechy, seler, gorczyca, sezam, łubin

Koreczki z sera vege i oliwek, pasztet z ciecierzycy,
tartinki z humusem ✓ 🍷

Alergeny: gluten, soja, seler, sezam

Rozmaitości:

tatar wołowy, tartoletki z karmelizowaną cebulą i musem
z foie gras, krewetki w tempurze

Alergeny: gluten, skorupiaki, jaja, orzechy ziemne, soja, mleko, orzechy, seler, gorczyca,
sezam, siarczyny, łubin

Salatka jarzynowa 🍷

Alergeny: jaja, soja, mleko, seler, gorczyca

Salatka caprese 🍷

Alergeny: mleko

NAPOJE

Kompot z suszonych owoców

Woda z miętą i cytryną

Kawa z ekspresu

Wybór herbat

LICZBA OSÓB – MIN. 20
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

180 zł netto / os.

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

2 godziny
w formie bufetu szwedzkiego

160 zł netto / os.

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



WEGETARIAŃSKIE



WEGAŃSKIE

APERITIF

Kieliszek białego wina

BUFET DAŃ GORĄCYCH

Zupa grzybowa

Alergeny: gluten, soja, mleko, orzechy, seler, gorczyca, sezam, łubin

Kwaśnica

Alergeny: soja, seler, gorczyca, sezam, łubin

Karp sauté

Alergeny: ryby

Żeberka w kapuście

Alergeny: gluten

Kurczak pieczony

Alergeny: soja, orzechy, seler, gorczyca, sezam

Ziemniaki z koperkiem

Bigos z wędzoną śliwką

Alergeny: gluten, soja, seler, gorczyca, sezam, łubin

Pyzy z mięsem

Alergeny: gluten, jaja, soja, seler, gorczyca, sezam, łubin

Strogonow z boczniaków  

Alergeny: gluten, soja, seler, gorczyca, sezam, łubin

BUFET DESEROWY

Ciasta wigilijne z hotelowej cukierni:

strucla z makiem, sernik królewski, piernik z miodem i bakaliami

Alergeny: gluten, jaja, orzechy ziemne, soja, mleko, orzechy, sezam, siarczyny, łubin

Owoce filetowane

NAPOJE

Kompot z suszonych owoców

Woda z miętą i cytryną

Kawa z ekspresu

Wybór herbat

BUFET DAŃ ZIMNYCH

Mięsa i wędliny:

golonka w galarecie, szynka wędzona, karkówka pieczona,
pierś z kaczki wędzona, polędwica wieprzowa wędzona

Alergeny: gluten, jaja, orzechy ziemne, soja, mleko, orzechy, seler, gorczyca, sezam,
siarczyny, łubin

Wybór ryb:

tuńczyk wędzony, pstrąg wędzony, ryba po grecku

Alergeny: gluten, ryby, soja, orzechy, gorczyca, sezam

Śledzie w śmietanie, korzenne

Alergeny: gluten, ryby, soja, mleko, orzechy, seler, gorczyca, sezam, łubin

Sery: 

oscypek wędzony, korbaczki, kozi, gouda

Alergeny: orzechy ziemne, orzechy, sezam

Salatka Cezar

Alergeny: gluten, jaja, ryby, orzechy ziemne, soja, mleko, orzechy, seler, gorczyca,
sezam, siarczyny, łubin

Salatka ziemniaczana 

Alergeny: jaja, soja, mleko, seler, gorczyca

Salatka z kaszą kuskus  

Alergeny: gluten

Pasztetki:

z gęsi, z przepiórki, z dzika

Alergeny: gluten, jaja, orzechy ziemne, soja, mleko, orzechy, seler, gorczyca,
sezam, siarczyny, łubin

Warzywa koktajlowe:  

ogórki konserwowe, kolby kukurydzy, oliwki, mix sałat, kiełki świeże,
pomidor, papryka świeża

Papryczki faszerowane 

Alergeny: orzechy, orzechy ziemne, mleko, sezam