HAFFNER

Brunch Świąteczny 21.04.2019

godz. 13:00-17:00

REZERWACJE:

+48 58 550 98 50

restauracja@hotelhaffner.pl

Przekąski i sałatki

· Piklowany dorsz z warzywami i żelem ze świeżych ogórków
· Tatar ze śledzia na kruszonym pumperniklu
· Kurczak kukurydziany faszerowany jajkami przepiórczymi i wątróbką
· Galaretki z perliczki z warzywami i musem chrzanowym
· Jajka faszerowane pastą z ryb wędzonych
· Tarta szpinakowa z wędzona szynką
· Polędwiczki wieprzowe z majonezem lubczykowym i marynatami
· Tradycyjna sałatka jarzynowa
· Sałatka z kiełbasy jałowcowej, ziemniaków konfitowanych, kiszonego ogórka z sosem winegret
· Sałatka z piklowanego selera z orzechami i pieczonym kurczakiem

Zupy i dania główne

· Barszcz biały z jajkiem na twardo
· Bulion wołowo-drobiowy z domowymi kluskami i warzywami
· Filet z pstrąga na sosie porowym
· Sandacz podany na boczniakach z kaparami
· Pieczeń jagnięca w sosie rozmarynowo-czosnkowym z warzywami
· Pieczeń z indyka w sosie pieczeniowym z morelami
· Penne z białą kiełbasą i sosem truflowym
· Kasza gryczana / wybór blanszowanych warzyw z masłem migdałowym
· Opiekane ziemniaki z ziołami

Live cooking

· Podsmażana biała kiełbasa z konfiturą z czerwonej cebuli

Desery

· Babka piaskowa
· Tarta orzechowa
· Tort waniliowy z karmelowymi chrupkami i białą czekoladą
· Pascha wielkanocna

Cena: 165 zł

85 zł/dziecko od 5-12 lat

W cenie: wino, piwo, woda, soki, kawa oraz herbata.
W cenę wliczona jest profesjonalna animatorka dla dzieci w Pokoju Pirata.
Dzieci do lat 5 bezpłatnie.

Hotel Haffner****
Haffnera 59, Sopot
+48 58 550 99 99

restauracja@hotelhaffner.pl
www.hotelhaffner.pl

HAFFNER

Brunch Świąteczny 22.04.2019

godz. 13:00-17:00

REZERWACJE:

+48 58 550 98 50

restauracja@hotelhaffner.pl

Przekąski i sałatki

· Jajka faszerowane pastą serową
· Tatar z łososia z kaparami i czerwoną cebulą
· Rolada ze szczupaka z szyjkami rakowymi i koperkiem
· Galaretki cytrynowe z rybami morskimi i warzywami
· Kaczka faszerowana bakaliami z konfiturą żurawinową
· Szynka z hotelowej wędzarni z tradycyjną sałatką jarzynową
· Vitello tonatto z kaparami i papryką
· Sałatka z kurczakiem, kukurydzą, ryżem i sosem koktajlowym
· Escalibada - pieczone warzywa z dresingiem balsamicznym i kozim serem
· Kolorowe sałaty z warzywami, suszoną kaczą piersią i dressingiem malinowym

Zupy i dania główne

· Polewka z wędzonką i białą kiełbasą na maślance
· Krem z brokułów z prażonymi migdałami
· Filet z dorsza na spaghetti z cukinii z sosem winno maślanym
· Pieczony łosoś na sosie cytrynowym z małżami
· Golonka z dzika z sosem myśliwskim
· Udka z kaczki w pomarańczowym sosie
· Kluski śląskie
· Buraczki zasmażane z pomarańczami
· Pieczone warzywa korzenne / ziemniaki puree z koperkiem

Live cooking

· Pierogi z królikiem i szpinakiem na sosie pesto

Desery

· Keks
· Eklerki toffi
· Pascha orzechowa
· Tort pomarańczowy z yuzu

Cena: 165 zł

85 zł/dziecko od 5-12 lat

W cenie: wino, piwo, woda, soki, kawa oraz herbata.
W cenę wliczona jest profesjonalna animatorka dla dzieci w Pokoju Pirata.
Dzieci do lat 5 bezpłatnie.

Hotel Haffner****
Haffnera 59, Sopot
+48 58 550 99 99

restauracja@hotelhaffner.pl
www.hotelhaffner.pl