



HOTEL LIVAL | GDAŃSK BRZEŻNO

WIGILIA

24.12.2026 • CZWARTEK

GODZINY POSIŁKU: 17:30-20:30

BUFET - ZIMNE PRZEKĄSKI

Karkówka opiekana w ziołach
Szynka dziedzica
Schab ze śliwką
Pstrąg wędzony, piling wędzony
Sery z winogronami i orzechami

SAŁATKI

Salatka z tuńczykiem
Surówka z białej kapusty
Surówka z buraków

DANIA GORĄCE

Barszcz czerwony, paszteciki z mięsem
Karp smażony
Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym
Pierogi z kapustą i grzybami
Ziemniaki z koprem

DESERY

2 rodzaje ciasta

KAWA • HERBATA • LAMPKA WINA • SOKI OWOCOWE • WODA



HOTEL LIVAL | GDAŃSK BRZEŻNO

I DZIEŃ ŚWIĄT

25.12.2026 • PIĄTEK

GODZINY POSIŁKU: 16:30-19:30

ZIMNE PRZEKĄSKI

Rolada z boczku
Szynka krucha
Kiełbasa myśliwska
Kabanosy
Galantyna z kurcząt
Łosoś wędzony podany z limonką
Sery z winogronami i orzechami

SAŁATKI

Salatka Astoria z wędzonym kurczakiem
Surówka pikantna
Surówka z czerwonej kapusty

DANIA GORĄCE

Krem z podgrzybków „Leśny sekret”
Domino z ryb morskich podane z sosem Petit Chablis
Piers z kaczki z sosem bigerade
Makaron penne ze szpinakiem i fetą
Ziemniaki w stylu wedges
Ziemniaki z koprem

DESERY

2 rodzaje ciasta

KAWA • HERBATA • LAMPKA WINA • SOKI OWOCOWE • WODA



HOTEL LIVAL | GDAŃSK BRZEŻNO

II DZIEŃ ŚWIĄT

26.12.2026 • SOBOTA

GODZINY POSIŁKU: 13:00-14:30

ZIMNE PRZEKĄSKI

Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami

Szynka gdańska

Kiełbasa jałowcowa

Kiełbasa z osiełki

Pasztet z dzika

Ryba maślana podana z awokado i cytryną

Sery z winogronami i orzechami

SAŁATKI

Sałatka à la Cezar

Surówka z porem

Surówka z ogórków i papryki

DANIA GORĄCE

Flaczki po sygetyńsku

Białe ryby morskie podane z sosem szczypiorkowym

Bitki wołowe

Risotto z warzywami i grzybami

Ziemniaki z koprem

DESERY

2 rodzaje ciasta

KAWA • HERBATA • LAMPKA WINA • SOKI OWOCOWE • WODA