

Świąteczne  
smaki  
**Olsztyna**



Olsztyn 2020



Zupy



# Zupa podgrzybkowa

## według receptury MaltaCafe

 porcja dla 4 osób  
czas przygotowania ok. 1 h

### SKŁADNIKI:

**1/2 kg świeżych podgrzybków**  
(jeżeli nie macie możliwości, umiejętności  
lub czasu można użyć dobrej jakości mrożonych)

**1 1/2 l bulionu**  
(warzywnego lub drobiowo-warzywnego)

**4 duże marchewki**

**1 duża pietruszka**

**3 duże ziemniaki**

**ząbek czosnku**

**duża łyżka masła**

**średnia cebula**

**sól, pieprz do smaku**

**kubek kwaśnej śmietany**

### PRZYGOTOWANIE:

Grzyby dokładnie oczyścimy i jeżeli trzeba kroimy na mniejsze kawałki. Marchewkę, pietruszkę i ziemniaki kroimy w kostkę. Wrzucamy do gotującego się bulionu.

Cebulę kroimy w drobną kostkę. Następnie roztopiamy na patelni masło, szklimy cebulę i dodajemy grzyby. Dusimy 10 minut.

Grzyby z cebulką i powstałym sosem dodajemy do wywaru i dodajemy rozgnieciony ząbek czosnku. Kiedy zupa ponownie się zagotuje doprawiamy ją do smaku solą i pieprzem.

Na sam koniec zupę zabilamy śmietaną.



**Restauracja Malta Cafe** ul. Lelewela 6a • +48 89 527 11 00 • maltacafe.pl

**Świąteczna oferta lokalu:** Malta Cafe jak co roku pomaga przygotować wyjątkowe Święta. Z tej okazji przygotowaliśmy wyjątkową świąteczną ofertę potraw dla miłośników niebanalnych smaków. Nasze wieloletnie doświadczenie i wiedza to gwarancja dobrych, wysokiej jakości, sprawdzonych receptur, które pokochali nasi Goście. Zarówno kulinarni radyccjaliści jak i poszukiwacze wyjątkowych smaków znajdą u nas coś dla siebie, ponieważ łączymy tradycję z dobrym smakiem. W ofercie znajdują się wędzonki z własnej wędzarni, pyszne mięsa, pierogi, zupy i tradycyjne wypieki.

**Malta**  
RESTAURACJA





Zupy



# Bulion grzybowy z sarniną

## według receptury Restauracji Hotelu Omega



 porcja dla 6 osób  
 czas przygotowania ok. 1 h

**SKŁADNIKI:**

udziec z sarny – 50 g (1 porcja)  
 grzyby mieszane surowe  
 (pół objętości użytego garnka)  
 Pół główki czosnku  
 2 gałązki rozmarynu  
 kwaśna śmietana – 1 łyżka na porcję  
 masło 50 g  
 sól, pieprz

**PRZYGOTOWANIE:**

W około 6-litrowym garnku umieścić oba rodzaje grzybów, czosnek oraz rozmaryn. Całość zalać bulionem i nie doprowadzając do wrzenia parzyć w około 90 stopniach C przez 1 h.

Udziec z sarny oczyścić z błon i pokroić w plastry (3 cm). Smażyć na maśle przez 1 min, doprawić solą oraz pieprzem.

Zupę podawać z kwaśną śmietaną oraz sarniną.

**Omega Hotel** ul. Sielska 4a • +48 89 522 05 00 • [www.omegahotel.pl](http://www.omegahotel.pl)

**Świąteczna oferta lokalu:** dania ciepłe (barszcz czerwony czysty 15 zł/l, grzybowa 18 zł/l, sandacz 16 zł/150 g, filet z karpia tradycyjnie smażony 13 zł/150 g, pierogi z grzybami i kapustą 35 zł/kg, uszka wigilijne 35 zł/kg, kapusta z grzybami 15 zł/0,5 kg), dania zimne (ryba po grecku 22 zł/0,5 kg, filet z pstrągą w zalewie octowej 25 zł/0,5 kg, pasztet z soczewicy z konfiturą z żurawiny 25 zł/0,5 kg, tatar z łososia 60 zł/0,5 kg, śledź w śmietanie z jabłkiem 25 zł/0,5 kg, sałatka jarzynowa 12 zł/0,5 kg), dania mięsne (tatar wołowy z piklami 60 zł/0,5 kg, pasztet z dziczyzną 25 zł/0,5 kg, schab sous vide 22 zł/0,5 kg, rolada z karkówki faszerowana musem mięsnym oraz kurkami 20 zł/0,5 kg, rolada drobiowa z musem mięsnym i serem 17 zł/0,5 kg, półgęsek /podwędzana pierś z kaczki/ 15 zł / 1 szt. ok. 150 g, mięsa wędzone z własnej wędzarni /schab, szynka, baleron, rolada z boczku/ 25 zł/0,5 kg), ciasta (sernik na czekoladowym spodzie 40 zł/kg, tradycyjny makowiec z bakaliami 40 zł/kg, jogurtowe z owocami 37 zł/kg). Zamówienia można składać do 18.12.2020 r. Potrawy wigilijne można odebrać 23.12.2020 r. w godz. 15:00-20:00



OMEGAHOTEL  
 ★★★





Zupy



# Zakwas z buraków

## według receptury MaltaCafe



 porcja dla 4 osób  
czas przygotowania ok. 30 min

### SKŁADNIKI:

**2,5 kg buraków**  
**5 litrów przegotowanej,  
ostudzonej wody**  
**5 łyżek soli**  
**7 liści laurowych**  
**10 ziaren ziela angielskiego**  
**10 ząbków czosnku**

### PRZYGOTOWANIE:

Wyparz duży sój. Buraki należy umyć, obrać i pokroić w cienkie plasterki. Układać w słoju naprzemiennie z czosnkiem, liśćmi laurowymi i zielem angielskim. Ostatnią warstwą muszą być buraki.

Wodę, należy wymieszać z solą (1 łyżka na 1 l) i zalać nią buraki, tak aby nic nie wypływało ponad powierzchnię wody.

Przykryj sój i odstaw go w ciepłe miejsce na kilka dni

Po tym czasie zakwas przecedź na durszlaku. Przelej do wyparzonych butelek i wstaw do lodówki.



**Restauracja Malta Cafe** ul. Lelewela 6a • +48 89 527 11 00 • maltacafe.pl

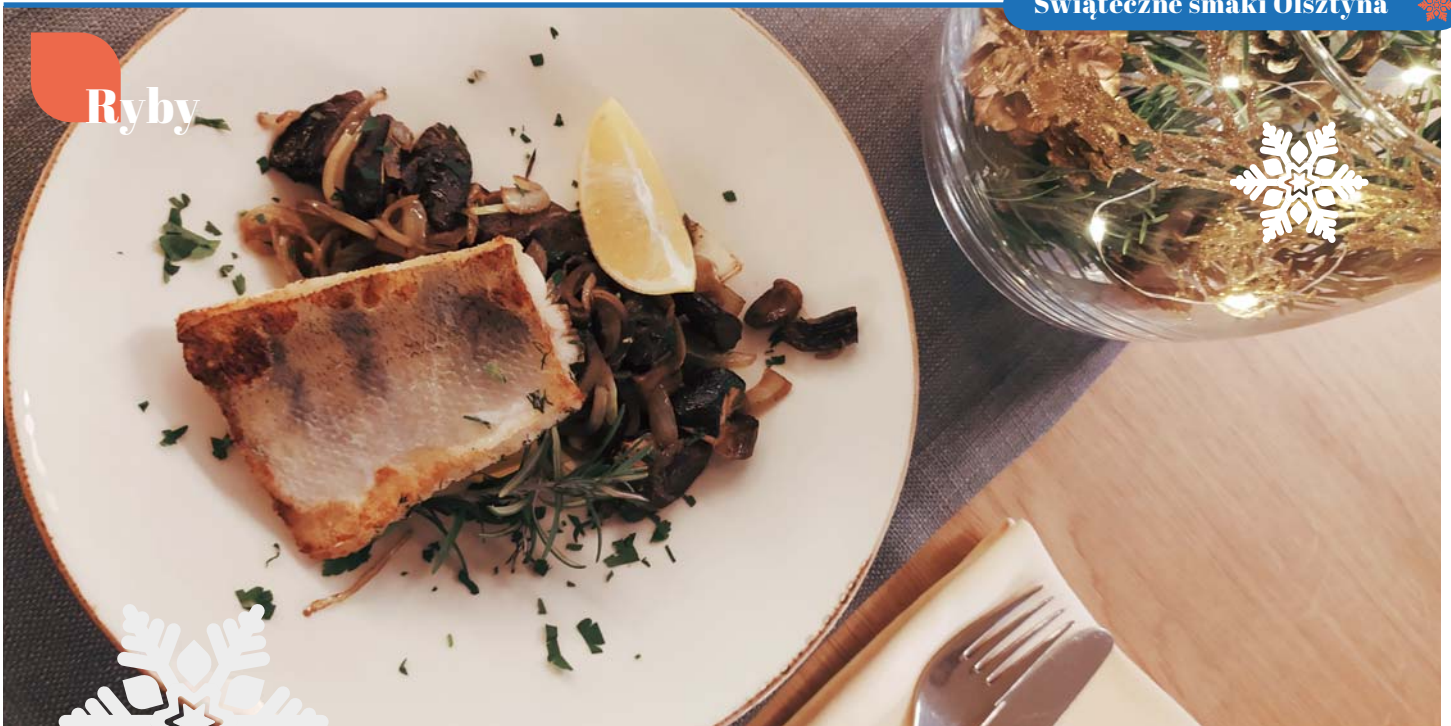
**Świąteczna oferta lokalu:** Malta Cafe jak co roku pomaga przygotować wyjątkowe Święta. Z tej okazji przygotowaliśmy wyjątkową świąteczną ofertę potraw dla miłośników niebanalnych smaków. Nasze wieloletnie doświadczenie i wiedza to gwarancja dobrych, wysokiej jakości, sprawdzonych receptur, które pokochali nasi Goście. Zarówno kulinarni racyjniści jak i poszukiwacze wyjątkowych smaków znajdą u nas coś dla siebie, ponieważ łączymy tradycję z dobrym smakiem. W ofercie znajdują się wędzonki z własnej wędzarni, pyszne mięsa, pierogi, zupy i tradycyjne wypieki.

**Malta**  
RESTAURACJA





Ryby



# Sandacz smażony

## podany z duszonymi podgrzybkami

### według receptury Restauracji Panorama



 porcja dla 2 osób  
 czas przygotowania ok. 20 min

**SKŁADNIKI:**  
 2 filety z sandacza  
 podgrzybki 200g  
 cebula  
 pół cytryny  
 czosnek - 2 ząbki  
 tymianek  
 sól, pieprz  
 masło klarowane

**PRZYGOTOWANIE:**

Sandacza dopraw solą i pieprzem, skrop sokiem z połowy cytryny i wstaw na 30 minut do lodówki.

Podgrzybki usmaż na maśle klarowanym z odrobiną cebuli, dopraw solą, pieprzem i tymiankiem.

Na oddzielnej patelni usmaż rybę na złoty kolor, pod koniec smażenia dodaj wcześniej przygotowane podgrzybki. Duś razem na patelni około 5 minut.

Podaj z częstką cytryny i gałązką rozmarynu.



**Restauracja Panorama w Hotelu HP Park** al. Warszawska 119 • +48 89 524 06 04 • [hotelepark.pl/olsztyn](http://hotelepark.pl/olsztyn)

**Świąteczna oferta lokalu:** Nasi kucharze z pełną starannością przygotowali dania świąteczne. Będzie nam bardzo miło, gdy nasze dania zagospzczą na Państwa wigilijnym stole. Zapraszamy!

Tel. +48 509 057 002, +48 89 524 06 04 wew. 301

Strona www: <https://hotelepark.pl/olsztyn/restauracja/catering-swiateczny>

Facebook: <https://www.facebook.com/HPParkOlsztyn/photos/a.168869449795952/4120551794627678/>

  
**HP PARK**  
 HOTEL





Ryby



# Sandacz z cykorią na kaszy pęczak z sosem rybnym

według receptury Restauracji Hotelu Omega

 porcja dla 2 osób  
 czas przygotowania ok. 40 min

#### SKŁADNIKI:

**sandacz - 2 filety (około 300 g)**

**kasza pęczak - 150 g**

**bulion rybny - 0,5 l**

**masło - 200 g**

**mąka - 150 g**

**cykoria - 3 szt.**

**czosnek - 2 ząbki**

**olej**

**gałka muszkatołowa, sól, pieprz**

#### PRZYGOTOWANIE:

Sandacza wyporcjować na kawałki po 150 g. Kaszę pęczak ugotować w osolonej wodzie z 50 g masła.

Sos rybny: masło rozpuścić w garnku, dodać mąkę i rozprowadzić ją w maśle. Po rozprowadzeniu mąki dodać bulion rybny cały czas mieszając. Zmniejszyć gaz i doprowadzić do zagotowania. Doprawić solą, pieprzem oraz gałką muszkatołową i czosnkiem.

Cykorię przekroić na ćwiartki, dodać 2 łyżki oleju, sól oraz pieprz i odstawić na 10 min. Sandacza smażyć z obu stron do zarumienienia po 2 min. W połowie smażenia sandacza, na suchą patelnię wrzucić cykorię i obsmażyć z każdej strony.

Sandacza podawać na kaszy i cykorii z dodatkiem sosu rybnego.

**Omega Hotel** ul. Sielska 4a • +48 89 522 05 00 • [www.omegahotel.pl](http://www.omegahotel.pl)

**Świąteczna oferta lokalu:** dania ciepłe (barszcz czerwony czysty 15 zł/l, grzybowa 18 zł/l, sandacz 16 zł/150 g, filet z karpia tradycyjnie smażony 13 zł/150 g, pierogi z grzybami i kapustą 35 zł/kg, uszka wigilijne 35 zł/kg, kapusta z grzybami 15 zł/0,5 kg), dania zimne (ryba po grecku 22 zł/0,5 kg, filet z pstrąga w zalewie octowej 25 zł/0,5 kg, pasztet z soczewicy z konfiturą z żurawiny 25 zł/0,5 kg, tatar z łososia 60 zł/0,5 kg, śledź w śmietanie z jabłkiem 25 zł/0,5 kg, sałatka jarzynowa 12 zł/0,5 kg), dania mięsne (tatar wołowy z piklami 60 zł/0,5 kg, pasztet z dziczyzną 25 zł/0,5 kg, schab sous vide 22 zł/0,5 kg, rolada z karkówki faszerowana musem mięsnym oraz kurkami 20 zł/0,5 kg, rolada drobiowa z musem mięsnym i serem 17 zł/0,5 kg, półgęsek /podwędzana pierś z kaczki/ 15 zł / 1 szt. ok. 150 g, mięsa wędzone z własnej wędzarni /schab, szynka, baleron, rolada z boczku/ 25 zł/0,5 kg), ciasta (sernik na czekoladowym spodzie 40 zł/kg, tradycyjny makowiec z bakaliami 40 zł/kg, jogurtowe z owocami 37 zł/kg). Zamówienia można składać do 18.12.2020 r. Potrawy wigilijne można odebrać 23.12.2020 r. w godz. 15:00-20:00



OMEGAHOTEL  
★★★





Ryby



# Karp pod kruszonką pistacjową na czarnej soczewicy z karmelizowaną marchewką według receptury Restauracji Hotelu Kopernik

 porcja dla 5 osób  
 czas przygotowania ok. 1 h

**SKŁADNIKI:**

1 kg filetu z karpia  
0,2 kg bułki tartej  
0,2 kg pistacji  
0,2 kg orzeszków ziemnych  
natka pietruszki  
8 ząbków czosnku  
0,5 kg czarnej soczewicy  
pieprz cytrynowy i sól do smaku  
0,5 kg masła  
0,5 l oleju roślinnego  
0,5 kg cytryny  
0,6 kg marchewki  
0,2 kg miodu  
0,5 l białego wina

**PRZYGOTOWANIE:**

Ugotować soczewicę.

Filet karpia dzielimy na porcje, nacinamy, doprawiamy solą i pieprzem.

Marchewkę obieramy i kroimy w słupki.

Kruszonkę przygotowujemy z bułki tartej, posiekanych pistacji, orzeszków ziemnych, natki pietruszki, 4 ząbków czosnku i soli. Dodajemy do tego 0,25 l oleju.

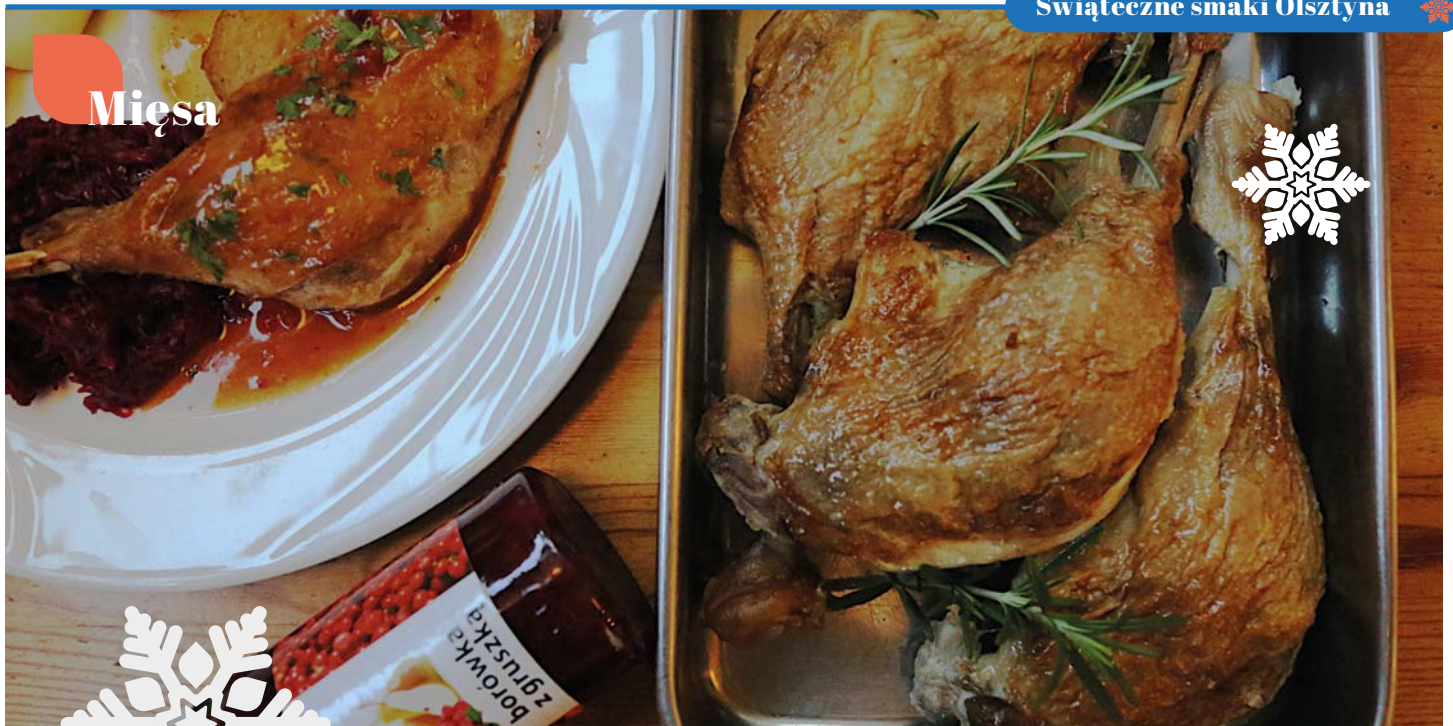
Karpia przesmażamy na rozgrzanej patelni 2 minuty z każdej strony, odkładamy do naczynia żaroodpornego skórą do góry. Rybę posypujemy przygotowaną kruszonką i wkładamy do rozgrzanego piekarnika na 180 st. C na około 10-12 minut.

Na patelni przesmażyć marchewkę – wstępnie 5 min na oleju, następnie dodajemy masło, białe wino, pozostały posiekany czosnek, miód, soczewicę i smażymy 4 minuty. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku.

**Hotel Kopernik** al. Warszawska 39 • +48 89 522 99 29 • [hotelkopernik.info](http://hotelkopernik.info)

**Świąteczna oferta lokalu:** Ten rok był szczególny. Inny niż wszystkie. Nie możemy zaprosić Was do siebie, ale Wy możecie zaprosić nas do stołu, korzystając z oferty dań na wynos. Przedstawiamy menu ze wszystkiego, co najlepsze w lesie, polu, wodzie, ogrodzie, czyli tradycyjne polskie potrawy świąteczne. W ofercie również menu na wigilię firmową. Zamówienia przyjmujemy do 18.12.2020 r. do godz. 16.00 na adres mailowy [h11gastronomia@phh.pl](mailto:h11gastronomia@phh.pl), odbiór 23.12.2020 r. w indywidualnie ustalonych godzinach.





Mięsa

# Idealnie upieczone gęsie udko

## według receptury MaltaCafe

 porcja dla 4 osób  
 czas przygotowania ok. 3 h

### SKŁADNIKI:

4 gęsie udka

50 ml białego wytrawnego wina

4 duże posiekane ząbki

1 przekrojona na pół główka  
czosnku do pieczenia

1 łyżeczka majeranku

2 gałązki tymianku

przyprawy: sól / pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

Udka myjemy, osuszamy i porządnie nacieramy solą, pieprzem, posiekanym czosnkiem i majerankiem. Wkładamy do naczynia żaroodpornego skórą do dołu, przykrywamy szczelnie pokrywą i wstawiamy na noc do lodówki. Rano wyjmujemy mięso z lodówki i dajemy mu czas aby nabrało temperatury pokojowej.

Po tym czasie do naczynia wlewamy wino, dodajemy główkę czosnku przekrojoną na pół, gałązki tymianku. Przykrywamy pokrywą i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 160 stopni na około 2,5 godziny. W połowie pieczenia mięso odwracamy skórą do góry. Ok. 30 min przed końcem zdejmujemy pokrywkę o pieczemy bez przykrycia aby skóra nabrała pięknego złotego koloru. 10 min przed końcem pieczenia możemy włączyć funkcję podpiekania od góry żeby skóra stała się bardziej chrupiąca.



**Restauracja Malta Cafe** ul. Lelewela 6a • +48 89 527 11 00 • maltacafe.pl

**Świąteczna oferta lokalu:** Malta Cafe jak co roku pomaga przygotować wyjątkowe Święta. Z tej okazji przygotowaliśmy wyjątkową świąteczną ofertę potraw dla miłośników niebanalnych smaków. Nasze wieloletnie doświadczenie i wiedza to gwarancja dobrych, wysokiej jakości, sprawdzonych receptur, które pokochali nasi Goście. Zarówno kulinarni racyjniści jak i poszukiwacze wyjątkowych smaków znajdą u nas coś dla siebie, ponieważ łączymy tradycję z dobrym smakiem. W ofercie znajdują się wędzonki z własnej wędzarni, pyszne mięsa, pierogi, zupy i tradycyjne wypieki.

**Malta**  
RESTAURACJA







Desery



# Krem chałowo-kasztanowy przekładany ciastem kruchym

## według receptury Restauracji Panorama

 porcja dla 4 osób  
 czas przygotowania ok. 50 min

### SKŁADNIKI:

**Krem:**

**kasztany 0,5 kg**

**śmietana 30% 2l**

**chałwa 125g**

**cukier**

**ciasto kruche:**

**mąka pszenna 500g**

**masło 180g**

**cukier 200g**

**jajka 2 szt.**

**śmietana 18% - 2 łyżki stołowe**

**proszek do pieczenia - 1 łyżeczka**

### PRZYGOTOWANIE:

**Krem:**

Kasztany gotuj w 1 litrze śmietany 30% do momentu rozgotowania, dodaj chałwę. Po ugotowaniu ubij na gładką masę mikserem. Oddzielnie ubij 1 litr śmietany 30% i dodaj do wcześniej przygotowanej masy, dosyp cukier, całość ubij mikserem.

**Kruche ciasto:**

Przesianą przez sito mąkę wysyp na tortownicę. Następnie dodaj masło, cukier i proszek do pieczenia. Wszystkie składniki na kruche ciasto należy posiekać. Ważne, aby rozdrobnić masło i uzyskać konsystencję piasku. Kolejnym krokiem jest dodanie jajka i śmietany. Masę na kruche ciasto dokładnie zagnieć, aby było gładkie i sprężyste. Kruche ciasto przed pieczeniem koniecznie włóż do lodówki na 30 minut. Następnie po schłodzeniu kruche ciasto rozwałkuj, pokrój na ciasteczka i wstaw do nagrzanego piekarnika, piecz około 20 minut w 180°C.

Całość przetóż według uznania warstwami i udekoruj orzechami lub pistacjami.

**Restauracja Panorama w Hotelu HP Park** al. Warszawska 119 • +48 89 524 06 04 • [hotelepark.pl/olsztyn](http://hotelepark.pl/olsztyn)

**Świąteczna oferta lokalu:** Nasi kucharze z pełną starannością przygotowali dania świąteczne. Będzie nam bardzo miło, gdy nasze dania zagospodzą na Państwa wigilijnym stole. Zapraszamy!

Tel. +48 509 057 002, +48 89 524 06 04 wew. 301

Strona www: <https://hotelepark.pl/olsztyn/restauracja/catering-swiateczny>

Facebook: <https://www.facebook.com/HPParkOlsztyn/photos/a.168869449795952/4120551794627678/>





Desery



# Świąteczny Tort Czekoladowy „Elegant”

według receptury Restauracji Hotelu Kopernik

 porcja dla 6 osób  
 czas przygotowania ok. 1 h

## SKŁADNIKI:

200 g miękkiego masła

200 g mielonych migdałów

120 g cukru

100 g mąki pszennej

2 tabliczki czekolady  
(jedna gorzka, jedna mleczna)

5 jaj

10 goździków

2 łyżeczki mielonego cynamonu

Konfitura – najsmaczniejsza będzie domowa

Orzechy

## PRZYGOTOWANIE:

Goździki utrzeć w moździerzu na pył.

Pół czekolady gorzkiej i pół czekolady mlecznej rozpuścić w kąpieli wodnej i odstawić do ostudzenia.

Oddzielić żółtka od białek. Utrzeć miękkie masło (do uzyskania białego koloru) z żółtkami i cukrem. Dodać ostudzoną czekoladę, goździki, cynamon i dokładnie wymieszać masę. Na koniec dodawać migdały.

Białka ubić na sztywną pianę, dodać mąkę i dodać do masy czekoladowej.

Ciasto podzielić na 3 porcje i każdą wypiec osobno w tortownicy 21 cm, temperatura 180 st. C ok. 18-20min. Po wystudzeniu blaty przełożyć konfiturą, a na wierzchu połączyć roztopioną resztą czekolady.

**Hotel Kopernik** al. Warszawska 39 • +48 89 522 99 29 • [hotelkopernik.info](http://hotelkopernik.info)

**Świąteczna oferta lokalu:** Ten rok był szczególny. Inny niż wszystkie. Nie możemy zaprosić Was do siebie, ale Wy możecie zaprosić nas do stołu, korzystając z oferty dań na wynos. Przedstawiamy menu ze wszystkiego, co najlepsze w lesie, polu, wodzie, ogrodzie, czyli tradycyjne polskie potrawy świąteczne. W ofercie również menu na wigilię firmową. Zamówienia przyjmujemy do 18.12.2020 r. do godz. 16.00 na adres mailowy [h11gastronomia@phh.pl](mailto:h11gastronomia@phh.pl), odbiór 23.12.2020 r. w indywidualnie ustalonych godzinach.

