

Tradycja przystawek - smacznego w [Hotelu w Warszawie](#)

Pełny posiłek składa się nie tylko z dania głównego. Istotną rolę odgrywa przystawka, która stanowi wstęp do prawdziwej uczyty smaków.

Przystawka, czyli co?

Przystawki nie są wytworem współczesności. Okazuje się, że pojawiały się już w starożytnej Grecji, gdzie przed każdym posiłkiem goście mogli kosztować zakąsek, czyli mezedes.

Przystawka to nic innego, jak potrawa podawana jeszcze przed zaserwowaniem dania głównego. Jest to niewielki posiłek, występujący zarówno w postaci dań zimnych, jak i gorących.

Przystawki podaje się po to, by umilić czas oczekiwania na danie główne. Wiadomo przecież, że tego typu posiłki zwykle wymagają dłuższego czasu przygotowywania (pod warunkiem, że nie są mrożone). Ponadto celem przystawek jest wyostwienie apetytu i pobudzenie kubków smakowych.

Przystawki w hotelowych restauracjach

Doskonałe przystawki serwują hotelowe restauracje. Hotele w Warszawie szczególnie zapraszają gości w progi swoich lokali gastronomicznych.

Wyjątkową ofertę dla swoich gości przygotowała restauracja w hotelu Portos. Doskonałe urządzone wnętrze - z dbałością o najmniejszy detal aranżacji - sprzyja delectowaniu się serwowanymi daniami.

Szeroki wybór smacnych przystawek pozwala zaspokoić wymagania wybrednych kubków smakowych. Na gości czeka soczysty tatar z łososia z dodatkiem czarnych oliwek i kaparów. Miłośnicy włoskiej kuchni mogą liczyć na doskonałe carpaccio z polędwicy wołowej z płatkami parmezanu, oliwkami i kaparami. Amatorzy francuskich specjałów mogą zaś wybrać zapiekany camembert z żurawiną.

