

BEST WESTERN Hotel Portos

★ ★ ★

Nowoczesna Wigilia z noclegiem w Warszawie

Wieczera wigilijna jest jednym z najstarszych zwyczajów w Polsce. Ta uroczysta przedświąteczna kolacja skupia przy stole najbliższą rodzinę, podawane są tradycyjne postne potrawy, od setek lat menu niewiele się zmieniło. Obowiązkowo podaje się ryby, najczęściej są to śledzie i karp. Zwyczajowo na stole muszą się znaleźć pierogi z kapustą, także zupa grzybowa lub czerwony barszcz z uszkami. Do picia serwuje się kompot z suszu, a na deser podaje kutię – potrawę z ziaren pszenicy, maku, miodu i bakalii. Potraw wedle tradycji powinno być 12.

Menu wigilijne różni się trochę w poszczególnych regionach kraju, a nawet rodzinach. Jednak potrawy są przygotowane niezmiennie z:

- ryb,
- kapusty,
- grzybów,
- maku.

Przygotowanie wieczerzy wigilijnej wymaga sporych umiejętności a także czasu. Można by jednak trochę zerwać z tradycją i wyjechać choćby do stolicy. Ciekawy pomysł na nowoczesną wigilię i nocleg w Warszawie oferuje podróżującym Hotel Portos. Hotelowa restauracja przygotuje na tę okazję wykwintną kolację, uwzględniając świąteczne menu. Potrawy przygotowane są z tradycyjnych składników, ale w wersji bardziej wykwintnej niż w przeciętnym domu. Wśród atrakcyjnych propozycji kulinarnych znajdują się m. in.:

- carpaccio z marynowanego łososia,
- tatar ze śledzia,
- tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem,
- pierogi z kapustą i grzybami,
- filet z karpia na sałatce z buraka z makaronem tagliatelle,
- krem z borowików z nutą koniaku,
- kutia.

Dla osób chcących w ten dzień skosztować mięsnej potrawy przygotowano pieczoną kaczkę z sosem z żurawiny i wina.

Wybór dań jest bardzo duży, wszystkie potrawy są starannie przygotowane i elegancko podane. Warto więc skusić się na spędzenie wigilijnego wieczoru poza domem – na przykład w Hotelu Portos!

www.bwportos.pl/nocleg - nocleg w Warszawie dla każdego