



MENU

Wigilijne

Propozycja 1 90zł/osoba

Zupy (jedna do wyboru):

1. Barszcz czerwony tradycyjny z grochem
2. Świąteczna zupa grzybowa
3. Żur wigilijny

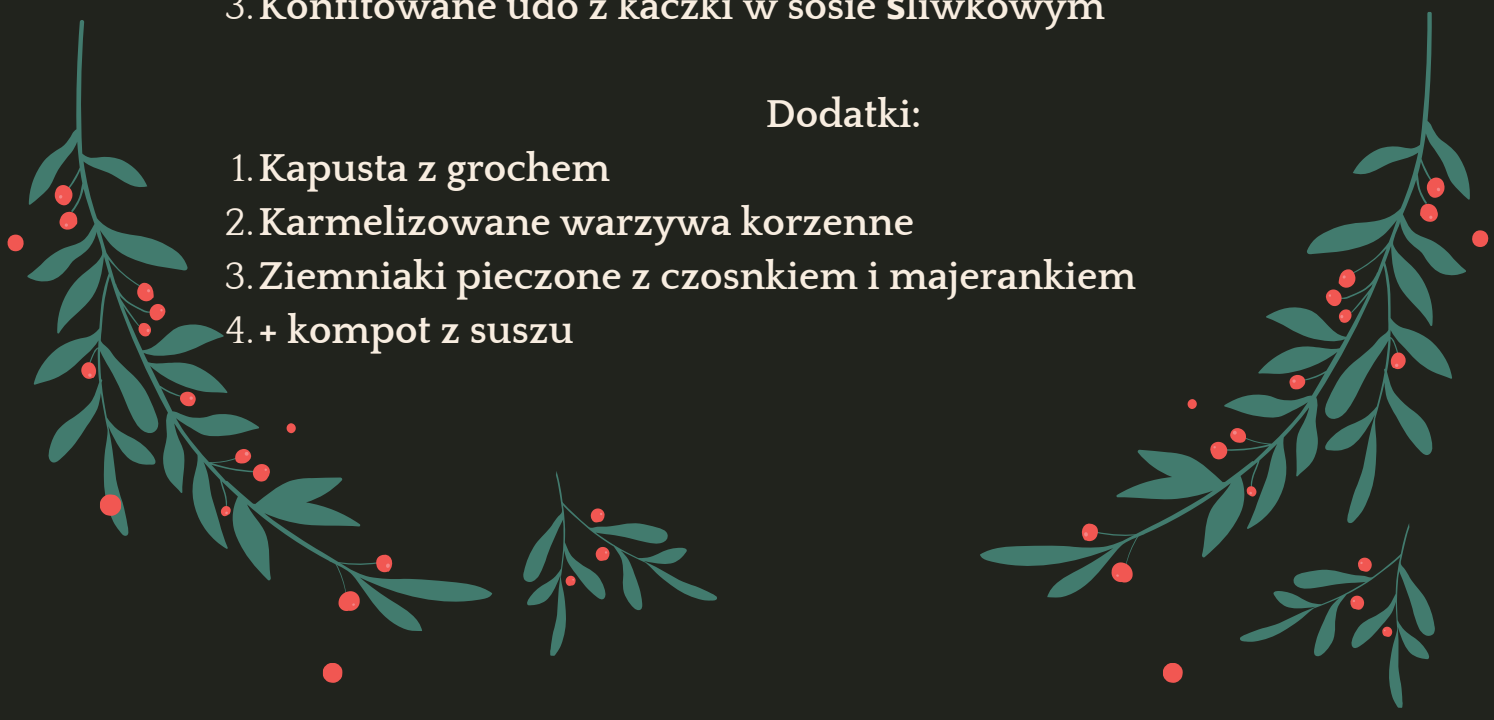
Dania główne (jedno do wyboru)

1. Filet z karpia smażony na masełku z pomidorami suszonymi
2. Pierogi z kapustą i grzybami
3. Strucla z grzybami i kapustą
4. Pierogi z śliwką

Możliwość zamiany dań rybnych i wegetariańskich na mięsne:

1. Indyk duszony w rodzynkach
2. Schab nadziewany śliwką i morelą w sosie własnym
3. Konfitowane udo z kaczki w sosie śliwkowym

Dodatki:

1. Kapusta z grochem
 2. Karmelizowane warzywa korzenne
 3. Ziemniaki pieczone z czosnkiem i majerankiem
 4. + kompot z suszu
- 



MENU

Wigilijne

Propozycja 2 100 zł/osoba

Zupy (jedna do wyboru):

1. Żur wigilijny
2. Zupa krem z borowika z chrustem ziołowym
3. Barszcz wigilijny z uszkami grzybowymi

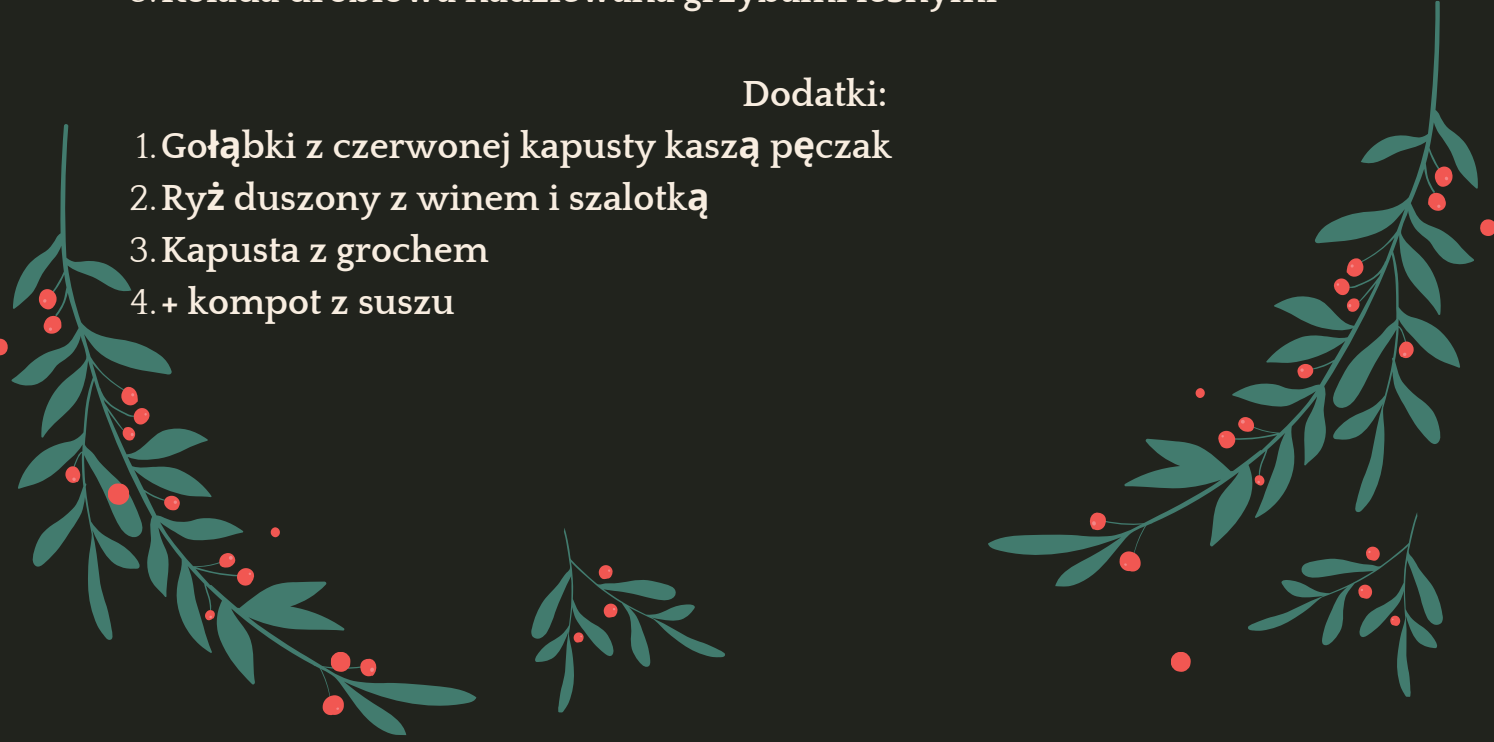
Dania główne (jedno do wyboru)

1. Filet z morszczuka pod pierzynką warzywną z sosem pomidorowo- ziołowym
2. Karp po żydowsku
3. Pierogi z kapustą i grzybami
4. Gołąbki z łososiem w sosie z białego wina

Możliwość zamiany dań rybnych i wegetariańskich na dania mięsne :

1. Pierś z kaczki wolno gotowana w sosie wiśniowym
2. Pieczeń z karkówki z wędzoną śliwką
3. Rolada drobiowa nadziewana grzybami leśnymi

Dodatki:

1. Gołąbki z czerwonej kapusty kaszą pęczak
 2. Ryż duszony z winem i szalotką
 3. Kapusta z grochem
 4. + kompot z suszu
- 



MENU

Wigilijne

Propozycja 3 120zł/osoba


Zupy(jedna do wyboru):

1. Zupa z runa leśnego z kluskami ziołowymi
2. Barszcz świąteczny z krewetą i imbirem
3. Zupa rybna

Dania główne (jedno do wyboru):

1. Filet z łososia z sosem cytrusowym
2. Sandacz duszony z masłem i kaparami
3. Mix pierogów świątecznych (śliwka wędzona , kapusta -grzyby)
4. Zapiekanka z dorsza z warzywami

Możliwość zamiany dań rybnych na dania mięsne:

1. Szyunka pieczona w sosie cebulowym
 2. Żeberko wolno duszone z sosem bbq z śliwką
 3. Pieczona gęś aromatyzowana z sosem morelowym
- 



MENU

Wigilijne

Dodatkowo:

Buffet zimny 35 zł osoba

1. Pstrąg w galarecie
2. Pieczony pasztet z żurawiną
3. Śledź z jabłkiem i cebulką
4. Śledź w korzennej przyprawie z konfiturą z czerwonej cebuli
5. Sery i wędliny
6. Tatar z łososia na grzance
7. Schab ze śliwką w galarecie
8. Klasyczna sałatka jarzynowa
9. Pieczywo domowe z masłem

Stół słodki: 35 zł/ osoba

1. Trzy rodzaje ciasta
 2. Creme brulee
 3. Panna cotta
 4. Pudding z nasionami chia i mleczkiem kokosowym
 5. Musy owocowe
 6. Ciasteczka z ciasta francuskiego
- 