



MENU WIGILIJNE

Spis treści

Menu Wigilijne - I	2
Menu Wigilijne - II	2
Menu Wigilijne - III	2



ZACZAROWANY LAS

Menu Wigilijne - I

ZUPY- jedna zupa do wyboru

1. Barszcz czerwony z uszkami
2. Zupa krem grzybowy z grzankami
3. Zupa rybna po norwesku
4. Bulion rybny z karpia

DANIA GŁÓWNE – do wyboru jedno danie (jedna porcja na osobę)

1. Tradycyjne pieczone dzwonki z karpia
2. Pstrąg pieczony w całości z warzywami julienne w pomidorach
3. Polędwica wieprzowa w sosie kurkowym
4. Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i pieczarkami w szynce długo dojrzewającej
5. Schab pieczony z suszoną śliwką w sosie własnym

SOSY – dwa do wyboru

1. Śmietanowo – musztardowy
2. Koperkowo – śmietanowy
3. Sos chrzanowy

DODATKI – dwa do wyboru

1. Ziemniaki gotowane z świeżym koperkiem
2. Kopytka wielkopolskie
3. Kluski śląskie
4. Warzywa gotowane na parze

SAŁATKI – dwie do wyboru

1. Sałatka śledziowa z warzywami (lub w oleju)
2. Sałatka warzywna z jabłkiem i melonem miodowym
3. Śledź w śmietanie

MENU ZAWSZE OBEJMUJE:

1. Pierogi wigilijne z kapustą i grzybami
2. Kapusta z grzybami
3. Kompot z owoców suszonych

DESERY – trzy rodzaje (dwie porcje na osobę)

1. Sernik
2. Piernik z serkiem mascarpone
3. Makowiec wigilijny
4. Jabłecznik na kruchym cieście z kokosową pianką

NAPOJE GORĄCE – jeden na osobę

1. Kawa
2. Herbata

Cena za osobę 85zł brutto

Menu Wigilijne - II

ZUPY- jedna zupa do wyboru

1. Barszcz czerwony z uszkami
2. Zupa krem grzybowy z grzankami
3. Zupa rybna po norwesku
4. Bulion rybny z karpia

DANIA GŁÓWNE – do wyboru dwa dania, dwa rodzaje (dwie porcje na osobę)

1. Tradycyjne pieczone dzwonki z karpia
2. Pstrąg pieczony w całości z warzywami julienne w pomidorach
3. Pierogi wigilijne z kapustą i grzybami
4. Łosoś w porach i cieście francuskim (łosoś ze szpinakiem w cieście francuskim)
5. Filet z miruny w chrupiącym piwnym cieście z ...
6. Polędwica wieprzowa w sosie kurkowym
7. Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i pieczarkami w szynce długo dojrzewającej
8. Schab pieczony z suszoną śliwką w sosie własnym

SOSY – dwa do wyboru

1. Śmietanowo – musztardowy
2. Koperkowo – śmietanowy
3. Chrzanowo – śmietanowy
4. Sos chrzanowy

DODATKI – dwa do wyboru

1. Ziemniaki gotowane z świeżym koperkiem
2. Kopytka wielkopolskie
3. Kluski śląskie
4. Warzywa gotowane na parze

SAŁATKI – dwie do wyboru

1. Sałatka śledziowa z warzywami (lub w oleju)
2. Sałatka warzywna z jabłkiem i melonem miodowym
3. Śledź w śmietanie
4. Sałata lodowa z świeżymi warzywami z dodatkiem łososia wędzonego
5. Sałatka z jajkiem, tuńczykiem w sosie vinaigrette

MENU ZAWSZE OBEJMUJE:

1. Pierogi wigilijne z kapustą i grzybami
2. Kapusta z grzybami
3. Kompot z owoców suszonych

DESERY – trzy rodzaje (dwie porcje na osobę)

1. Sernik
2. Piernik z serkiem mascarpone
3. Cynamonowo – jabłkowa róża z ciasta francuskiego
4. Makowiec wigilijny
5. Jabłecznik na kruchym cieście z kokosową pianką

NAPOJE GORĄCE – dwa na osobę

1. Kawa
2. Herbata

ZIMNA PŁYTA – dwie porcje na osobę

1. Rolada z łososia z warzywami w galarecie
2. Rolmopsy z ogórkiem i marynowaną cebulą
3. Roladki z wędzonego łososia z musem Wasabi (chrzan japoński)

Standardowo w bufecie pieczywo, masło czosnkowe, masło tradycyjne, chrzan, musztarda

Cena za osobę 120zł brutto

Menu Wigilijne - III

ZUPY- jedna zupa do wyboru

1. Barszcz czerwony z uszkami
2. Zupa krem grzybowy z grzankami
3. Zupa rybna po norwesku
4. Bulion rybny z karpia

DANIA GŁÓWNE – **trzy rodzaje** (dwie i pół porcji na osobę)

1. Tradycyjne pieczone dzwonki z karpia
2. Pstrąg pieczony w całości z warzywami julienne w pomidorach
3. Pierogi wigilijne z kapustą i grzybami
4. Łosoś w porach i cieście francuskim (łosoś ze szpinakiem w cieście francuskim)
5. Filet z miruny w chrupiącym piwnym cieście z ...
6. Polędwica wieprzowa w sosie kurkowym
7. Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i pieczarkami w szynce długo dojrzewającej
8. Schab pieczony z suszoną śliwką w sosie własnym

SOSY – dwa do wyboru

1. Śmietanowy – musztardowy
2. Koperkowo – śmietanowy
3. Chrzanowo – śmietanowy
4. Sos chrzanowy

DODATKI – dwa do wyboru

1. Ziemniaki gotowane z świeżym koperkiem
2. Kopytka wielkopolskie
3. Kluski śląskie
4. Warzywa gotowane na parze

SAŁATKI – dwie do wyboru

1. Sałatka śledziowa z warzywami (lub w oleju)
2. Sałatka warzywna z jabłkiem i melonem miodowym
3. Śledź w śmietanie
4. Sałata lodowa z świeżymi warzywami z dodatkiem łososia wędzonego
5. Sałatka z jajkiem, tuńczykiem w sosie vinaigrette

MENU ZAWSZE OBEJMUJE:

1. Pierogi wigilijne z kapustą i grzybami
2. Kapusta z grzybami
3. Kompot z owoców suszonych

DESERY – trzy rodzaje (dwie porcje na osobę)

1. Sernik
2. Piernik z serkiem mascarpone
3. Cynamonowo – jabłkowa róża z ciasta francuskiego
4. Makowiec wigilijny
5. Jabłecznik na kruchym cieście z kokosową pianką

NAPOJE GORĄCE – dwa na osobę

3. Kawa
4. Herbata

ZIMNA PŁYTA – trzy rodzaje, trzy porcję na osobę

4. Rolada z łososia z warzywami w galarecie
5. Rolmopsy z ogórkiem i marynowaną cebulą
6. Roladki z wędzonego łososia z musem Wasabi (chrzan japoński)

Standardowo w bufecie pieczywo, masło czosnkowe, masło tradycyjne, chrzan, musztarda

Cena za osobę 140zł brutto