



MENU WIGILIJNE DLA GRUP



I - UROCZYSTE KOLACJE SERWOWANE / przystawka, zupa, danie główne, deser /

Cena zestawu 105 zł / osoba

Zestaw 1

- ❁ Plastry rolady z matjasa holenderskiego z racuszkami ziemniaczanymi, kwaśną śmietaną i czerwonym kawiozem
- ❁ Zupa grzybowa z dorszem i świeżo siekanym koperkiem
- ❁ Marynowana w imbirze polędwica z dorsza atlantyckiego podana na mozaice ryżowej i delikatnym sosie z grillowanej pory
- ❁ Torcik bezowy z musem "Raspberry mojito" i gałką sorbetu limonowego
- ❁ Kompot z suszu owocowego z miodem pitnym
- ❁ Kawa, herbata, woda

Zestaw 2

- ❁ Roladki śledziowe z łososiowym musem i czerwonym kawiozem
- ❁ Duet kremów grzybowych z grillowanymi krewetkami
- ❁ Zapiekany halibut z awokado i serem lazur na suszonych pomidorach z risotto szafranowym
- ❁ Pierogi w cieście kruchym z makiem w sosie waniliowym z suszonymi daktylami
- ❁ Kompot z suszu owocowego z miodem pitnym
- ❁ Kawa, herbata, woda

Zestaw 3

- ❁ Carpaccio z ośmiornicy z cytrynowym vinaigrette
- ❁ Wykwintna zupa borowikowo - smardzowa z puszystą śmietanką i łososiowym kawiozem

- ✿ Filet z halibuta na domowej ratatui z mięsem małż skropiony sosem szafranowym z makaronem sepia
- ✿ Torcik tiramisu z likierem Kahlua i lodami rozmarynowymi
- ✿ Kompot z suszu owocowego z miodem pitnym
- ✿ Kawa, herbata, woda

II - KOLACJE SERWOWANE Z FANTAZJĄ ŚWIĄTECZNYCH ZAKĄSEK I DESERÓW

Cena zestawu 115 zł/osoba

Zestaw 1

✿ **Zakąski wieloporcjowo w stół:**

Śledziowe roladki w prawdziwkach i w miodzie sosnowym na sposób staropolski
Karp w delikatnej galaretkie z białego wina z warzywami
Wigilijne pierogi z kapustą z suszonymi prawdziwkami i grochem
Sałata ziemniaczana ze śledziem bałtyckim i ogórkiem kwaszonym

✿ **Zupa serwowana:**

Zupa borowikowa aromatyzowana oliwą truflową z domowymi łazankami

✿ **Danie główne serwowane:**

Tradycyjny panierowany karp z sałatką jarzynową i ziemniaczkami z wody

✿ **Desery wieloporcjowo w stół:**

Beskidzkie łamańce z makiem, bakaliami i likierem Amaretto
Lukrowana strucla z makiem i orzechami

✿ **Pachnący korzeniami piernik z powidłami śliwkowymi**

✿ **Coś do picia:**

Kompot z suszu owocowego z miodem pitnym
Kawa, herbata, woda

Zestaw 2

✿ **Zakąski wieloporcjowo w stół:**

Karp po żydowsku z migdałami i rodzynkami
Roladki z pstrąga w sosie migdałowym
Groch z kapustą z suszonymi podgrzybkami
Tradycyjna sałatka jarzynowa

❁ **Zupa serwowana:**

Barszcz królewski z uszkami wigilijnymi

❁ **Danie główne serwowane:**

Duet z łososia i sandacza przekładany szpinakiem z ziemniaczkami
z gałką muszkatołową i kapustą wigilijną

❁ **Desery wieloporcjowo w stół:**

Mak z kluseczkami i bakaliami

Makiełki z miodem i rumem

Kutia

❁ **Coś do picia:**

Kompot z suszu owocowego z miodem pitnym

Kawa, herbata, woda

Zestaw 3

❁ **Zakąski wieloporcjowo w stół:**

Marynowane śledzie w zalewie korzennej

Rolada z karpia w trzech smakach z warzywami

Wędzony łosoś rolowany z serem bryndza

Salata lodowa z wędzonym wędzorem w sosie jogurtowo-koperkowym

❁ **Zupa serwowana:**

Orientalna zupa z rydzów z ziarnami sezamu i imbirem

❁ **Danie główne serwowane:**

Smażony halibut z masłem łososiowym z kaszą perłową z warzywami

❁ **Desery wieloporcjowo w stół:**

Ciasteczka cynamonowe

Delicja piernikowa w czekoladzie

Sernik z suszonymi owocami

❁ **Coś do picia:**

Kompot z suszu owocowego z miodem pitnym

Kawa, herbata, woda

III – BOGATE KOLACJE BUFETOWE

Cena zestawu 130 zł/osoba

Zestaw 1

✿ **Zakąski:**

Karp w delikatnej galaretkie z białego wina z warzywami

Kulebiak z łososiem i szpinakiem z suszonymi pomidorami

w sosie z marynowanych borowików

Wigilijne pierogi z kapustą z suszonymi prawdziwkami i grochem

✿ **Zupy:**

Barszcz czerwony z wigilijnym pasztecikiem

Zupa borowikowa aromatyzowana oliwą truflową z domowymi łazankami

✿ **Dania główne:**

Filet z sandacza skropiony sosem polskim z dodatkiem suszonych grzybów z puree ziemniaczano brokułowym

Grillowany łosoś w sosie cytrynowym podany z gołąbkami z kaszy gryczanej i grzybów z bukietem kalafiorów oprószonych bułką tartą

Tradycyjny panierowany karp z sałatką jarzynową i ziemniaczkami z wody

✿ **Desery:**

Staropolski piernik z powidłami śliwkowymi

Strucla z masą orzechową z sosem mocca

Kutia-kompozycja gotowanej pszenicy z makiem, miodem, orzechami i migdałami

✿ **Coś do picia:**

Kompot z suszu owocowego z miodem pitnym

Kawa, herbata, woda

Zestaw 2

✿ **Zakąski:**

Parfait z wędzonego pstrąga z galaretką z białego wina i smażonymi borowikami na miodzie sosnowym

Plastry matjasa holenderskiego na chrupiącym placku ziemniaczanym z creme fraiche i kawiozem łososiowym

Wigilijne pierogi z kapustą i grzybami

❁ **Zupy:**

Wykwintna zupa grzybowa z suszoną żurawiną i warzywami

Szafranowe veloute z pstrąga tęczowego z dorszowymi pulpecikami i ciastkiem francuskim

❁ **Dania główne:**

Tradycyjny karp panierowany z puree ziemniaczano-dyniowym i sałatką jarzynową

Pieczona troć podana na risotto grzybowym z bukietem warzyw i sosem pietruszkowym

Polędwica z dorsza smażona na maśle z płatkami migdałów podana na duszonej kapuście z grochem

❁ **Desery:**

Wigilijne ciasto orzechowe z kardamonem

Makiełki z miodem ,bakaliami i rumem

Łamańce z makiem w sosie korzennym

❁ **Coś do picia:**

Kompot z suszu owocowego z miodem pitnym

Kawa, herbata, woda

