



BRISTOL
★★★★
BUSKO-ZDRÓJ

Menu wigilijne

2023



DANIA SERWOWANE

PROPOZYCJA I

90,00 zł/os.

Barszcz czerwony z pierożkami nadziewanymi kapustą i grzybami
Tradycyjny polski karp saute z puree ziemniaczanym i kiszoną kapustą
LUB

Schab pieczony w sosie własnym, puree ziemniaczane, colesław
Strudel makowy

PROPOZYCJA II

110,00 zł/os.

Śledź bałtycki na parzonej cebuli z grzanką chleba regionalnego
Krem z kiszonej kapusty z marynowanym podgrzybkiem
Sandacz z czarną soczewicą, suszonymi owocami z sosem grzybowym
LUB

Udo kacze, puree buraczane, papardelle z ogórka
Kutia na cieście francuskim

PROPOZYCJA III

140,00 zł/os.

Terina z łososia
Tradycyjna zupa borowikowa z łazankami
Halibut, gołąbek z kaszą i grzybami, sos porowy
LUB
Policzki wołowe w sosie pieprzowym, gratin ziemniaczany, kapusta zasmażana
Ciasto serowo makowe

***KOMPOT Z SUSZU / KARAFKI Z WODĄ DO KAŻDEGO ZESTAWU W CENIE MENU**



KONTAKT

Paweł Koziara tel.: 661 613 169, e-mail: p.koziara@bristolbusko.pl
Bristol***** Art & Medical SPA, Busko-Zdrój, ul. 1 Maja 1, tel.: 41 330 30 33

DANIA BUFETOWE

CIEPŁY BUFET

**(od 15 os.) 100 zł/os.
Do wyboru 6 asortymentów**

Zupa Grzybowa
Barszcz czerwony

Schab pieczony w sosie własnym
Policzki wołowe w sosie pieprzowym

Dzwonko z karpia
Filet z pstrąga w sosie porowym

Pierogi z kapustą i grzybami
Pierogi z ziemniakami i białym serem
Łazanki z grzybami

Warzywa na ciepło
Ziemniaki opiekane

ZIMNA PŁYTA

**50 zł/os.
Do wyboru 5 asortymentów**

Śledź na 3 sposoby
Pstrąg w galarecie

Sałatka jarzynowa
Paszтет z soczewicy
Carpaccio z buraka z serem regionalnym
Seler po grecku

Babeczki z ciasta półkruhcego faszerowane warzywami, pastą z tuńczyka lub serkiem



KONTAKT

Paweł Koziara tel.: 661 613 169, e-mail: p.koziara@bristolbusko.pl
Bristol**** Art & Medical SPA, Busko-Zdrój, ul. 1 Maja 1, tel.: 41 330 30 33