



KOLACJE SERWOWANE

Kolacja wigilijna
Koszt 80.00 zł/osoba

Przystawka

Tatar z holenderskiego matiasa z ziarnami gorczycy,
kwaśnym jabłkiem i crème fraiche

Zupa

Aromatyczna zupa grzybowa z łazankami

Danie główne

Filet karpia smażony na złoto z sosem cytrynowym,
ziemniaki pieczone z igiełkami rozmarynu, kolorowa marchewka

Deser

Puszysty sernik na bakaliowym spodzie

Napoje

Woda mineralna
Kompot z suszu
Kawa/herbata

Kolacja wigilijna

Koszt 100.00 zł/os

Obiad serwowany

Barszcz z kiszonych buraków
na czerwonym winie z uszkami

Filet z dorsza smażony na złoto, puree ziemniaczane,
smażone pieczarki, brokuły na parze

Przekąski zimne

Karp po żydowsku
Śledź skandynawski z zielonym jabłkiem i pieprzówką
Terrina z sandacza
Karp w pomidorowej galarecie z zimnym musem chrzanowym
Delikatna sałatka jarzynowa z sosem majonezowo jogurtowym
Mix chrupiących sałat z pstrągiem wędzonym
Pieczywo jasne i ciemne

Desery, napoje - bufet

Kutia
Piernik z bakaliami oprószonej skórą z pomarańczy
Biszkopt z makiem z dodatkiem karmelizowanych orzechów
Kompot z suszu
Kawa
Herbata
Woda mineralna

Kolacja wigilijna

Koszt 120.00 zł/os

Obiad serwowany

Zabielana zupa grzybowa z łazankami

Sandacz w sosie kurkowym, domowe rosti ziemniaczane,
wiązki fasolki szparagowej

Przekąski zimne

Śledź z marynowanymi burakami i jabłkiem
Śledź z suszonymi śliwkami i płatkami migdałów
Dwukolorowy pasztet z dorsza
Kulebiak z kapustą i grzybami
Chrupiące sałaty z sosem majonezowo-jogurtowym
z wędzonym pstrągiem
Sałatka jarzynowa z jajkiem przepiórczym
Pieczywo jasne i ciemne

Drugie gorące podane na półmiskach

Pierogi z kapustą i grzybami 2 szt./os.

Pierogi z kaszą gryczaną i białym serem 2 szt./os.

Desery, napoje - bufet

Sernik z kajmakiem z prażonymi pestkami migdałów

Makowiec z lukrem cytrynowym i kandyzowanymi owocami

Tarta bakaliowa z orzechami

Kompot z suszu

Woda mineralna

Kawa / herbata



Na życzenie Gości przygotowujemy opłatek.

Bufety przygotowujemy od 25 osób.

Serdecznie zapraszamy !



KOLACJE BUFETOWE

**Kolacja wigilijna- bufet
koszt 75.00 zł/os**

Bufet gorący

Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym

Kapusta zasmażana z pieczarkami

Pierogi z kaszą gryczaną i białym serem

Bufet przekąsek zimnych

Ryba po grecku

Matias z sosem jabłkowo-cebulowym i kwaśną śmietaną

Kulebiak z kapustą i grzybami

Tymbaliki rybne z sosem chrzanowym

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Pieczywo

Desery, napoje

Strucla makowa

Kompot z suszonych owoców

Kawa/ herbata

Kolacja wigilijna – bufet

Koszt 130.00 zł/os

Bufet gorący

Zupa rybna

Dorsz smażony w sosie porowo-kurkowym

Filet karpia smażony z bocznikami

Kotlety ziemniaczane, kopytka, ryż z warzywami

Pieczarki z rusztu

Kapusta zasmażana z grzybami

Warzywa z wody

Pierogi z kaszą gryczaną i grzybami

Bufet zimny

Śledź korzenny na konfiturze z czerwonej cebuli

Śledź z żurawiną na plastrach kompresowanej gruszki

Łosoś w galarecie z białego wina z marynowaną rodzynką

Mus z wędzonego pstrąga

Kulebiak z kapustą i grzybami

Salatka nicejska z tuńczykiem i gotowanym jajkiem

Salatka jarzynowa z sosem majonezowym z jogurtem

Pieczywo jasne i ciemne

Desery, napoje

Tarta makowa z lukrem cytrynowym

Sernik z belgijską czekoladą i rodzynkami

Makowiec z karmelizowaną skórką z pomarańczy

Kompot z suszu

Woda mineralna

Kawa / herbata



**Na życzenie Gości przygotowujemy opłatek.
Bufety przygotowujemy od 25 osób.**

Serdecznie zapraszamy !