

OFERTA WIGILIJNA



MENU WIGILIJNE - SERWOWANE

Propozycja I

130,00 PLN/os.

Barszcz na zakwasie/ grzyby/ uszka

Filet z sandacza/ ziemniaki gratin/ sos cytrynowy/ cynamon/ bukiet warzyw okopowych

Piernik z konfiturą z leśnych owoców i lodami waniliowymi.

Propozycja II

135,00 PLN/os.

Krem z pieczonych buraków/ mus z koziego sera/ prażony słonecznik

Kulebiak z łososia jurajskiego/ kremowa kasza bulgur/ dziki brokuł/ sos homarowy

Monoporcja z ciemnej czekolady/ mus mango/ cynamon/ karmelizowane orzechy

Propozycja III

150,00 PLN/os.

Śledź holenderski / ogórek/ marmolada z cebuli

Krem z buraka/ravioli z kozim serem

Kulebiak z łososiem/ kapusta/ sos maślany/ brokuły/ kasza pęczak

Tarta jabłkowa / mus piernikowy/ orzechy w karmelu

Propozycja IV

165,00 PLN/os.

Tatar z łososia/ togarashi/ oliwa porowa/ pikle/ awokado

Bulion z kaczki/ grzyby/ kluseczki ziołowe/ warzywa

Jeleń po burgundzku / puree z pietruszki / ziemniaki gratin/ warzywa w emulsji maślanej

Korzenna gruszka/ krem z orzechów laskowych i czekolady/ plaster miodu/ mus z rokitnika

Propozycja V

200,00 PLN/os.

Carpaccio wołowe/ ser emilgrana/ kapary/ rukola

Zupa borowikowa/ warzywa/ lane kluseczki

Półdzwica wołowa welington/ kremowy sos z zielonym pieprzem/ sezonowe warzywa

Szyszka czekoladowa/ ganache z owoców leśnych/ żel z wiśni z rumem

OFERTA KONFERENCYJNA MENU WIGILIJNE



MENU WIGILIJNE - ZIMNY BUFET

Propozycja I

85 PLN/os.

Mini Befszyki tatarskie na pumperniklu
Tartinka z wędzonym pstrągiem i serkiem koperkowym
Pasztet z gęsiej wątróbki z burakami
Sandacz z piklowaną dynią na wytrawnym sablé
Sałata z burakiem i kozim serem / prażony słonecznik/ winegret malinowy
Sałatka makaronowa z wędzonym kurczakiem i kukurydzą
Pieczywo
Olej smakowy / masło

OFERTA KONFERENCYJNA MENU WIGILIJNE BUFETOWE



KONTAKT



Michał Kaszaraba
m.kaszaraba@palacmierzecin.pl
tel. 785 015 051

Anna Terech - Ignasiak
a.ignasiak@palacmierzecin.pl
tel. 785 014 480

Karolina Ślusarska
k.slusarska@palacmierzecin.pl
tel. 789 968 114