

# Menu

## KOLACJA WIGILIJNA

### DANIA SERWOWANE

Barszcz czerwony na zakwasie z uszkami  
Dorsz rolowany z suszoną żurawiną i orzechami nerkowca, bukiet pieczonych warzyw z rozmarynem i czosnkiem, puree z batatów i selera, sos śmietanowo-korzenny

### DLA DZIECI

Fileciki z dorsza, maślane purre, surówka z marchewki i jabłka

### BUFET DAŃ GORĄCYCH

Zupa grzybowa z łazankami  
Rosół z makaronem  
Noga z kaczki w pomarańczach  
Łosoś na sosie cydrowym  
Pierogi z kapustą i grzybami  
Stripsy z indyka w tempurze  
Buraczki glazurowane  
Pieczone ziemniaki  
Frytki belgijskie  
Kopytka

### BUFET DAŃ ZIMNYCH

Łosoś w cytrynowej galarecie z limonką kafir i majonezem z ponzu  
Dorsz po grecku  
Mus z wędzonego pstrąga z podgrzybkami  
Śledzie w sosie buraczkowym  
Terina z kaczki z suszonymi owocami  
Vol'au'vents z tatarem ze śledzia z kolorowymi warzywami  
Carpaccio z buraka w miodowo-balsamicznej emulsji z kozim serem  
Tatar z łososia z klasycznymi dodatkami  
Selekcja wędzonek z hotelowej wędzarni  
Selekcja serów dojrzewających i pleśniowych  
Sałatka ziemniaczana z korniszonem, bordową cebulą i Matiasem  
Sałatka z suszonymi owocami, orzechami nerkowca, bordową cebulą i pieczoną gęsią  
Sałatka szopska z owczym serem  
Marynowane tofu z sałatką glonów wakame

### BUFET SŁODKOŚCI

Sernik miodowy z cynamonem  
Szarlotka z żurawiną  
Ciasto serowo-makowe  
Ciasto korzenne z kremem orzechowym