

FIRMOWE WIGILIE 2022

ŚWIĄTECZNE MENU SERWOWANE:



PRZYSTAWKI

Plastry marynowanej troci w soli, sałatka z pieczonego buraka, puree z wędzonej śliwki	37,00zł (34,26zł netto)
Matjas marynowany w borowikach, sałatka z pieczonych ziemniaków, ogórek kiszony	32,00zł (29,63zł netto)
Wędzony węgorz, ananas, kwaśna śmietana	67,00zł (62,04zł netto)
Terrina z skoków królika, jarmuż, rodzyнки	53,00zł (49,07zł netto)
Rilletes z wędzonego jurajskiego pstrąga, marynowane borowiki, piana z kiszonych ogórków	32,00zł (29,63zł netto)
Śledź, sałatka z jabłka z kwaśną śmietaną	16,00zł (14,81zł netto)
Pierogi z kapustą i grzybami (5szt)	15,00zł (13,88zł netto)

ZUPY

Bulion rybny, pierożki rybne	39,00zł (36,11zł netto)
Bulion grzybowy z pierożkami grzybowymi	30,00zł (27,78zł netto)
Barszcz czerwony na domowym zakwasie, paszteciki z kapustą i grzybami	25,00zł (23,15zł netto)
Krem z grzybów	24,00zł (22,22zł netto)
Zupa rybna	65,00zł (60,19zł netto)



WAŻNE INFORMACJE:

Zamówienia można składać: mailowo: sprzedaz@hotelczestochowa.com | telefoniczne: 34 34 74 074

FIRMOWE WIGILIE 2022

ŚWIĄTECZNE MENU SERWOWANE:



DANIA GŁÓWNE

Filet z sandacza, emulsja ziemniaczana z aromatyzowanym borowikiem, uszka z kapistą i grzybami, szyszkę rakowe	85,00zł (78,70zł netto)
Filet z jurajskiego pstrąga, pęczotto z borowikiem i serem bursztynem	50,00zł (46,30zł netto)
Duszone polika wołowe z czerwonym winie, kremowe puree ziemniaczane, sos chrzanowy	55,00zł (50,93zł netto)
Filet z kaczki marynowany w jałowcu, kapusta czerwona, puree z rodzynek, ziemniaki confi	68,00zł (62,96zł netto)
Pęczotto z borowikiem, oliwa pietruszkowa, chrupiący jarmuż	45,00zł (41,67zł netto)
Filet z karpia, kapusta z grochem, puree ziemniaczane	32,00zł (29,63zł netto)
Filet z sandacza, emulsja ziemniaczano-szafranowa, pierożki z kapusta i grzybami	64,00zł (59,26zł netto)
Pieczony dorsz, pierożki z ziemniakami i białym serem, sos cebulowy	47,00zł (43,52zł netto)

DESERY

Tarta z bursznicy, lody śmietankowe	25,00zł (23,15zł netto)
Rolada makowa, sorbet jabłkowy aromatyzowane trawą żubrową, puree z rodzynek	25,00zł (23,15zł netto)
Strucla jabłkowa, kwaśna śmietana	25,00zł (23,15zł netto)



WAŻNE INFORMACJE:

Zamówienia można składać: mailowo: sprzedaz@hotelczestochowa.com | telefoniczne: 34 34 74 074

FIRMOWE WIGILIE 2022

ŚWIĄTECZNE MENU - ZIMNA PŁYTA, BUFET:

ZIMNA PŁYTA

Śledzie ze śmietaną
Śledzie na ostro w sosie pomidorowym
Dorsz z warzywami
Wegański pasztet z grzybów
Wędzony pstrąg
Galantyna z kaczki z żurawiną
Sałatka jarzynowa
Jabłecznik
Makowiec

uzupełniany do 2h 75,00zł/os

(69,44zł / os netto)

uzupełniany do 4h 115,00zł/os

(106,48zł / os netto)

ZIMNA PŁYTA

Śledzie w oleju lnianym z cebulą
Śledzie w musztardzie
Mięsa pieczone:
Karkówka w majeranku
Indyk w ziołach
Schab pieczony
Pasztet mięsny
Terrina s sandacza z marynowanymi grzybami
Pasztet z burakami marynowanymi
Galantyna z kaczki z żurawiną
Mus czekoladowy z pomarańczą
Trifle orzechowe
Sernik
Karp w galarecie

uzupełniany do 2h 90,00zł/os

(83,33 zł / os netto)

uzupełniany do 4h 145,00zł/os

(134,26zł / os netto)

BUFET CIEPŁY

Barszcz czerwony lub Zupa grzybowa
Dorsz w cieście piwnym
Pierogi z kapustą i grzybami
Kapusta z grochem
Kasza z grzybami
Sernik świąteczny

uzupełniany do 2h 75,00zł/os

(69,44 zł / os netto)

uzupełniany do 4h 115,00zł/os

(106,48zł / os netto)

WAŻNE INFORMACJE:

Zamówienia można składać: mailowo: sprzedaz@hotelczestochowa.com | telefoniczne: 34 34 74 074