



2018 O F E R T A Wigilijna



ŚWIĄTECZNE MENU SERWOWANE :

PROPOZYCJA I

Cena za osobę / 68pln brutto/ 62,96pln netto
Na powitanie
Grzane wino z goździkami i skórką pomarańczową
Menu serwowane
Zupa
Consomme z suszonych borowików z suszoną śliwką, podany z warzywami brunoise, kluseczkami domowymi i kwaśną śmietaną
Danie główne
Smażony filet z karpia z kaszą pęczak i kurkami, sosem z suszonych owoców, pieczonym burakiem

PROPOZYCJA II

Cena za osobę / 80pln brutto/ 74,07pln netto
Na powitanie
Grzane wino z goździkami i skórką pomarańczową
Menu serwowane
Zupa
Delikatny bulion z turbotą z trawą cytrynową podany z „lanymi kluskami” i szczypiorkiem
Danie główne
Udka kaczki confit z kopytkami, sosem borówkowym i kapustą czerwoną

PROPOZYCJA III

Cena za osobę / 102pln brutto/ 94,44pln netto
Na powitanie
Grzane wino z goździkami i skórką pomarańczową
Menu serwowane
Zupa
Krem z grzybów leśnych, podplomyk z grzybami
Danie główne
Filet z dorsza z puree z selera pieczonego w soli, marynowaną cebulką i kiszoną kapustą ze śmietaną
Deser
Gorący strudel jabłkowy z sosem cynamonowym i lodami orzechowymi

PROPOZYCJA IV

Cena za osobę / 132pln brutto/ 122,22pln netto
Na powitanie
Grzane wino z goździkami i skórką pomarańczową
Menu serwowane
Przystawka
Sałatka z pieczonych buraków z kozim serem, pęczakiem, suszoną śliwką i chipsem z topinamburu
Zupa
Delikatny bulion wołowy aromatyzowany anyżem podany z pierożkami nadziewanymi jagnięciną i trybulą
Danie główne
Filet z sandacza z kaszą gryczaną z grzybami, pieczone warzywa korzenne
Deser
Sernik z bakaliami

PROPOZYCJA V

Cena za osobę / 143pln brutto/ 132,4pln netto
Na powitanie
Grzane wino z goździkami i skórką pomarańczową
Menu serwowane
Przystawka
Platki wolno pieczonego rostbefu, podane z piklowaną cebulką, listkami rukwi wodnej i dzikiej rukoli oraz domowymi marynowanymi grzybami
Zupa
Dyniowa zupa z sandaczem i oliwą z rukoli
Danie główne
Pieczony podwędzany filet z łosia bałtyckiego podany na risotto z burakami, z parmezanem i piklami
Deser
Tarta gruszkowa z sosem waniliowym

PROPOZYCJA VI

Cena za osobę / 206pln brutto/ 190,74pln netto
Na powitanie
Grzane wino z goździkami i skórką pomarańczową
Menu serwowane
Przystawka zimna
Tatar z wędzonego śledzia z musem z pieczonego jabłka, imbirem i ziemniakiem wędzonym
Przystawka gorąca
Pierożki z cielęciną i suszonymi borowikami w delikatnym bulionie cielęcym
Zupa
Barszcz z kiszonych buraków
Intermezzo
Sorbet z grejfruta pomelo, aromatyzowany ginem
Dania główne
Comber jagnięcy, pszenica farro, pieczone warzywa korzenne
Deser
Makowiec

BUFET DESEROWY:

PROPOZYCJA I

Cena za osobę / 16pln brutto/ 14,81pln netto
Mini panna cotta na maślanec z czarną porzeczką
Piernik z konfiturą wiśniową
Sernik ze świeżymi owocami
Kutia
Kompot z suszu

PROPOZYCJA II

Cena za osobę / 20pln brutto/ 18,52pln netto
Mini panna cotta na maślanec z czarną porzeczką
Ryżowy pudding z rodzynkami, orzechami i wodą różaną
Tarta jabłkowa z sosem waniliowym
Piernik z konfiturą wiśniową
Sernik ze świeżymi owocami
Kutia
Kompot z suszu

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK:

PROPOZYCJA I

Cena za osobę / 70pln brutto/ 64,81pln netto (uzupełniany do 2 godzin)
Smażony dorsz z pomidorami, warzywami korzennymi oraz aromatycznymi przyprawami
Śledź z kiszonym ogórkiem i jabłkiem pod pierzynką
Śledź z cebulką w oleju lnianym
Wybór galaretek rybnych i mięsnych
Wybór mięs pieczonych
Galantyna z kurczaka z orzechami i chutney z selera i jabłka
Domowy pasztet z dziczyzny
Sałatka szopska
Sałatka Waldorf
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Wybór pieczywa
Masło smakowe
Marynaty i pikle
Wybór 3 sosów

PROPOZYCJA II

Cena za osobę / 80pln brutto/ 74,07pln netto (uzupełniany do 2 godzin)
Smażony dorsz z pomidorami, warzywami korzennymi oraz aromatycznymi przyprawami
Śledź z kiszonym ogórkiem i jabłkiem pod pierzynką
Śledź z cebulką w oleju lnianym
Wędzony pstrąg w musie chrzanowym
Wybór galaretek rybnych i mięsnych
Wybór mięs pieczonych
Wędzona w gorącym dymie szynka z musem jabłkowo-chrzanowym
Galantyna z kurczaka z orzechami i chutney z selera i jabłka
Domowy pasztet z dziczyzny
Sałatka szopska
Sałatka Waldorf
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka farmerska z ziemniaków z chrupiącym boczkem, korniszonem i dressingiem musztardowym
Wybór pieczywa
Masło smakowe
Marynaty i pikle
Wybór 3 sosów

PRZEKĄSKI PRZED KOLACJĄ:

Cena za osobę / 53pln brutto / 49,07pln netto (przekąski uzupełniane do 1h)
Stone muffiny ze szpinakiem i serem feta, szynką i ananasem
Tortilla z pieczonym kurczakiem, papryką i świeżą kolendrą
Tramezzini z kremowym serkiem i ogórkiem
Krem pomidorowy, mini bruschetta
Świeżo parzona kawa | Wybór herbat | Woda mineralna niegazowana/gazowana | Soki owocowe



CZĘSTOCHOWA

★★★★