

2024

# SPOTKANIE WIGILIJNE



Wychodząc naprzeciw potrzebom naszych Gości polecamy uwadze SPOTKANIA WIGILIJNE  
w odosobnionych salach od kilku do kilkuset osób lub w siedzibie firmy

# MENU

## I. DANIA PODANE INDYWIDUALNIE (ZESTAW DO WYBORU)

1

- matias w oliwie z cebulką i piklami
- filet pstręga zapiekany z orzechową kruszonką,
- puree ziemniaczane, duszona czerwona kapusta
- torcik czekoladowy z bakaliami

2

- sałata z wędzonym pstręgiem i marynowanymi kurkami
- podsmażane pierogi z kaszą gryczaną, sosem borowikowym i duszonym porem, sałatka z pieczonych buraczków
- sernik z białą czekoladą i karmelizowanymi orzechami

---

**Cena : 159 zł/os.**

3

- barszcz czerwony z uszkami grzybowymi
- sandacz z sosem cytrynowym z listkami świeżego szpinaku, ziemniaki z masłem makowym, brokuły z migdałmi
- naleśniki z kajmakiem

4

- kremowa zupa z grzybów leśnych
- filety karpia saute, kapusta wigilijna, puree ziemniaczane
- mus czekoladowy z piernikiem

---

**Cena : 149 zł/os.**

## DO DAŃ PODANYCH INDYWIDUALNIE PROPONUJEMY ZESTAWY ZIMNYCH PRZEKĄSEK:

1

- sandacz faszerowany w galarecie
- ryba z konfiturą cebulową z rodzynkami i pomidorami
- płatki matiasa w oliwie z korniszonami, cebulką i jabłkiem
- sałatka jarzynowa tradycyjna
- zimne sosy, pieczywo

---

**Cena 99 zł/os.**

2

- paszтет z karpia z pistacjami i migdałami
- wędzony jesiotr z sosem tatarskim
- tatar ze świeżego łososia z sosem brandy
- matias w śmietanie z cebulką
- carpaccio z buraczków z orzechami, serami i rodzynkami
- jumbo
- pieczywo, zimne sosy

---

**Cena 115 zł/os.**





## II. BUFET SZWEDZKI 2 GODZINY DLA MIN 20 OS.

### NA ZIMNO:

- śledzie w sosie jogurtowym z jabłkiem i szczypiorkiem
- filet pstręga z konfiturą pomidorowo-cebulową z rodzynkami
- rolada z łososia z majonezem szafranowym
- sałata z wędzonym pstręgiem, soczewicą i dipem wasabi
- sałatka ziemniaczana z grzybami leśnymi, pietruszką i oliwą
- pieczywo

### NA CIEPŁO:

- barszczyk czerwony z pieczonych buraczków
- pierogi z kapustą i grzybami
- filet sandacza duszony w śmietanie z cebulką
- rolada z karpia w liściach kapusty włoskiej z sosem koperkowym
- łazanki z bakaliami
- puree ziemniaczane z makiem

### NA SŁODKO:

- piernik z bakaliami i lukrem
- sernik waniliowy z kajmakiem

Cena 189 zł/os.

### DO WSZYSTKICH OPCJI POLECAMY:

Napoje chłodzące: 18 zł/l  
Nielimitowany serwis kawowy: 20 zł/os.  
Wino białe i czerwone od 70 zł / but.

## III. BUFET SZWEDZKI OFERTA DLA GRUP POWYŻEJ 50 OSÓB

### STÓŁ WIGILIJNY

#### NA ZIMNO :

- sandacz w galarecie
- carpaccio buraczków z matiasem i jabłkiem
- śledź w oliwie z cebulką
- pasztet z karpia z marynowanymi grzybami
- sałata z wędzonym pstręgiem, prażoną cebulką
- ćwikła z chrzanem
- pikle ogórkowe

#### NA GORĄCO:

- barszcz czerwony
- sznycelki rybne w sosie grzybowym
- filety karpia pieczone z miodem pitnym
- pierogi z kapustą i grzybami
- puree ziemniaczane z makiem

### STÓŁ KLASYCZNY

#### NA ZIMNO:

- polędwiczka wieprzowa z sosem tatarskim
- pieczony boczek z suszonymi owocami
- sałata z kaczką, gruszką i borówką

#### NA GORĄCO:

- zupa borowikowa
- udo z kaczki z pomarańczami
- zrazy wieprzowe z sosem cebulowym
- pieczone ziemniaki

#### NA SŁODKO:

- bezy z mussem czekoladowym i bakaliami
- wybór ciast własnego wypieku
- kompozycje świeżych owoców

Cena 229 zł/os.



## OFERTA WARSZTATÓW ŚWIĄTECZNYCH .OFERTA DLA GRUP

Warsztaty realizowane są pod czujnym okiem oraz fachowym instruktorem Szefa Kuchni .

### CZĘŚĆ 1.

Przywitanie Gości oraz wprowadzenie – ok. 10-15 min. – ogólne zasady przygotowywania, tajniki.

### CZĘŚĆ 2.

Praktyczna – ok. 1,5 godziny – Szef kuchni demonstruje jak przygotować dane danie.

Krok po kroku Goście nauczą się profesjonalnie wytwarzać pierniki lub pierogi.

Uczestnicy nabędą wiedzę na temat składników wykorzystywanych do produkcji.

Goście będą brali udział osobiście w warsztatach.

W Sali przygotowujemy stanowisko demonstracyjne dla osób prowadzących oraz stanowiska dla Gości.

---

I – dekorowanie i pieczenie świątecznych pierników z Szefem kuchni Restauracji Przystań

**Cena : 75 zł /os**

II – lepienie pierogów świątecznych + kolacja z przygotowanych dań

**Cena: 115 zł/os**



PRZYSTAŃ  
RESTAURACJA

**t:** (+48) 695 992 222

**e:** restauracja@przystanolsztyn.pl

**w:** www.przystanolsztyn.pl