



- WIGILIE FIRMOWE -

Propozycje menu – od min.15 os



ST BRUNO
HOTEL ★ ★ ★ ★
GIZYCKO

- MENU WIGILIJNE -

propozycja I

- Zupa serwowana -

Barszcz czerwony na zamkowym zakwasie z pasztecikiem

- Danie główne serwowane -

Karp w sosie szarym z puree zapiekany podany z brokułem w maśle migdałowym

- Zimna płyta -

Rolada ze szczupaka

Ryba po grecku

Śledzie z sałatką korzenną

Sałatka jarzynowa

Sałatka z buraczków z orzechem włoskim

Kluski z miodem i makiem

Pieczyno

Maśo

Kompot z suszu



Cena: 79,00 zł brutto / os

– MENU WIGILIJNE –

propozycja II

----- - Zupa serwowana - -----

1 do wyboru przed spotkaniem
Barszcz grzybowy z aromatem suszonych grzybów i łazankami
lub
Barszcz czerwony na zamkowym zakwasie z pasztecikiem

----- - Dania główne na półmiskach - -----

Łosoś pieczony w soli morskiej i rozmarynie
Pierogi z kapustą i grzybami okraszone złocistą cebulką
Gołąbki z kaszą w sosie podgrzybkowym
Krokiety z kapustą
Ziemniaki gotowane w maśle lub opiekane w ziołach
Kapusta z grzybami i grochem

----- - Zimna płyta - -----

Teriny rybne z ryb słodkowodnych
Ryba po grecku
Śledź smażony w zalewie octowej
Salatka śledziowa z ziemniakami
Salatka jarzynowa
Kapuśniaczek wigilijny
Kompot z suszu, pieczywo, masło

----- - Desery - -----

Rolada makowa / piernik z marmoladą

❖ **Cena: 95,00 zł brutto / os**

- MENU WIGILIJNE -

propozycja III

----- - Zupy w wazach - -----

Barszcz grzybowy z aromatem suszonych grzybów i łazankami
Barszcz czerwony na zamkowym zakwasie z pasztecikiem

----- - Dania główne na półmiskach - -----

Pieczony pstrąg potokowy z masłem migdałowym
Pieczeń z szynki w ciemnym sosie kminowym
Pierogi z kapustą i grzybami okraszone złocistą cebulką
Pierogi rybne z emulsją maślaną
Krokiety z kapustą
Ziemniaki gotowane na maśle
Ziemniaki pieczone w ziołach
Kapusta wigilijna z podgrzybkami i żurawiną

----- - Zimna płyta - -----

Teriny rybne z ryb słodkowodnych
Tatar z wędzonego łososia
Ryba po grecku
Śledź smażony w zalewie octowej
Salatka śledziowa z ziemniakami
Salatka jarzynowa
Salatka z kiszonych buraków z serem kozim i rukulą
Kapuśniaczek wigilijny
Kompot z suszu, pieczywo, masło

----- - Desery - -----

Rolada makowa / piernik z marmoladą / kutia z makiem i bakaliami

❖ **Cena: 115,00 zł brutto / os**



Opcje dodatkowo płatne:

- ❖ Pakiet napoi: kawa, herbata, woda – 15,00 zł brutto / os
- ❖ Wino białe/czerwone – 65,00 zł
- ❖ Grzaniec zamkowy – 12,00 zł/os – 200 ml
- ❖ Poncz wigilijny – 25,00 zł – 1 litr

Zapraszamy do kontaktu z działem sprzedaży i marketingu

Jolanta Pawłowicz – 87 732 65 04 j.pawlowicz@hotelstbruno.pl

Martyna Orłowska – 87 732 65 16 m.orlowska@hotelstbruno.pl

Hotel. St. Bruno****

ul. Św. Brunona 1

11-500 Giżycko

<https://www.hotelstbruno.pl/>