

W
WIENIAWSKI
HOTEL
★ ★ ★

WIGILIA W HOTELU WIENIAWSKI
2024



UL. SĄDOWA 6, LUBLIN
TEL. 81 459 92 23
A.SMOLARZ@HOTELWIENIAWSKI.PL / 515 595 209

24.12.2024 • 17:00

CENA 315 PLN ZA OSOBĘ DOROSŁĄ
DZIECI DO 4 LAT GRATIS
DZIECI 4-12 LAT 149 PLN BRUTTO

OBOWIĄZUJE REZERWACJA MIEJSC
ORAZ PRZEDPŁATA 100%

DANIA SERWOWANE

AMUSE BOUCHE

Wędzony łosoś, miód fasolowy, kawior z ryby latającej, fenkuł

ZUPA

Barszcz czerwony z pigwą, żurawina, korzeń imbiru, pasztecik drożdżowy z grzybami

DANIE GŁÓWNE

Sandacz, czarna soczewica, szpinak, sos pomarańczowy

DANIA BUFETOWE

ZUPA

Zupa rybna z karpem

DANIE GŁÓWNE

Pierogi z kapustą i grzybami

Pierogi z kaczką

Udko z kaczki confit

Karp smażony

Gołąbki z kaszą jaglaną, palone masło, rodzyнки

Kapusta z grzybami i grochem

Buraki karmelizowane, cydr, cukier muscovado

Brukselka, masło, sos café de paris

Puree z batata, rozmaryn

Pieczona soczewica, pomidory suszone



ZIMNE PRZEKĄSKI

Ryby wędzone, sos z zielonego jabłka, sos rodzynekowy, żurawina
Sałatka z karpia, batat, zielony groszek, majonez kolendrowy
Śledź, burak, gruszka, dynia, miód fasolowy
Śledź, wędzona śliwka, rodzyнки, smażona cebula cukrowa, pomidory
Terrina z sandacza, por, sos tatarski
Cielęcina, sos jarzębinowy, koper
Tuńczyk marynowany, karmelizowany burak, sos chmielowy
Schab faszerowany pieczony z ziołami
Pâté z wątróbek drobiowych, tost, konfitura z czerwonej cebuli, borówki
Mięsa pieczone, sos żurawinowy, sos figowy
Chleb z orzechami, pieczywo
Masła smakowe

DESERY

Tort makowo-orzechowy/ masa słony karmel/ masa fistaszkowa
Śmietanowiec zamojski
Miodownik, masa miodowa, kardamon
Piernik staropolski z masą z białej fasoli
Sernik z białą czekoladą
Mini bajaderki
Śliwka lubelska, wędzona śliwka, ganache czekolada mleczna, czekolada gorzka
Pralina czekoladowa, czarna porzeczka
Kutia

PAKIET NAPOI

(bez limitu)

Kompot z suszu
Grzane wino na początek kolacji
Wino białe i czerwone
Woda gazowana i niegazowana
Soki owocowe 100%
Cola/ Fanta/ Sprite
Kawa i herbata

