



WIGILIA W HOTELU WIENIAWSKI 2025

UL. SĄDOWA 6, LUBLIN
TEL. 81 459 92 23

A.SMOLARZ@HOTELWIENIAWSKI.PL / 515 595 209
A.GRYGIEL@HOTELWIENIAWSKI.PL / 607 505 850



WIGILIA W HOTELU WIENIAWSKI

24 GRUDNIA 2025
GODZ. 17:00

349 PLN ZA OSOBĘ DOROSŁĄ
DZIECI DO 4 LAT GRATIS
DZIECI 4-12 LAT 159 PLN

OBOWIAZUJE REZERWACJA MIEJSC
ORAZ PRZEDPŁATA 100%

DANIA SERWOWANE:

AMUSE BOUCHE

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

ZUPA

Barszcz czerwony z jabłkiem, pasztecik drożdżowy z grzybami

DANIE GŁÓWNE

Sandacz, kasza jęczmienna z masłem i pietruszką, sos kaparowy, fasolka szparagowa



DANIA BUFETOWE:

ZUPA

Zupa rybna z karpem

DANIA GŁÓWNE

Pierogi z kapustą i grzybami

Pierogi z mięsem

Udko z kaczki confit

Karp smażony

Gołąbki z kapusty pekińskiej z kaszą jaglaną i żurawiną

Kapusta z grzybami i grochem

Buraki karmelizowane, cydr, cukier muscovado

Brukselka, masło, sos café de paris

Puree z batata, rozmaryn

Pieczona ciecierzycy, pomidory suszone, cukinia, bakłażan

ZIMNE PRZEKĄSKI

Ryby wędzone, sos chrzanowy, sos koperkowy, sos musztardowy

Salatka z pieczonym łososiem, ziemniakiem, jajkiem i groszkiem

Śledź, burak, gruszka, dynia, miód fasolowy

Śledź, wędzona śliwka, rodzynki, 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

Paté z wątróbek drobiowych, grzanka, konfitura z czerwonej cebuli, borówki

Mięsa pieczone, sos żurawinowy, sos figowy

Chleb z orzechami, pieczywo

Maśla smakowe

SŁODKI STÓŁ ŚWIĄTECZNY

Tort makowy z kremem kawowym i konfiturą z porzeczki

Miodownik z kremem kajmakowym

Piernik ze śliwką i kremem czekoladowym

Sernik z białą czekoladą

Marcinek

Trufle kawowe

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

