

KOLACJE WIGILIJNE DLA GRUP ZORGANIZOWANYCH

Wigilia serwowana w cenie 50 zł

ZUPA

Krem z grzybów leśnych z lanymi kluskami i puszystą śmietaną

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa w ziołowej panierce, puree z wędzonego pasternaku, kapusta duszona z żurawiną, sos z czerwonej cebuli

DESER

Szarlotka z cynamonem, sosem waniliowym i lodami czekoladowymi

Kompot z suszu

Wigilia serwowana w cenie 55 zł

ZUPA

Kapuśniak wigilijny z suszonymi grzybami

DANIE GŁÓWNE

Tradycyjny karp smażony na maśle, ziemniaczki puree z masłem, kapusta z grochem

DESER

Makówki wigilijne z bakaliami

Kompot z suszu



Wigilia serwowana w cenie 60 zł

PRZYSTAWKA

Carpaccio z marynowanej kaczki z prażonymi orzechami, marynowanymi grzybami, musem z żurawiny i sałatką z kopru włoskiego

ZUPA

Barszcz czerwony z uszkami

DANIE GŁÓWNE

Filet z marynowanego karpia w cebuli w złocistej panierce, fondant z ziemniaka, kapusta z grochem

DESER

Ciasto marchewkowe z pieczoną czekoladą i lodami śmietankowymi

Kompot z suszu



Wigilia serwowana w cenie 65 zł

PRZYSTAWKA

Łosoś marynowany w przyprawach korzennych z konfiturą z czerwonej cebuli i wędzonej śliwki

ZUPA

Tradycyjna zupa grzybowa z łazankami

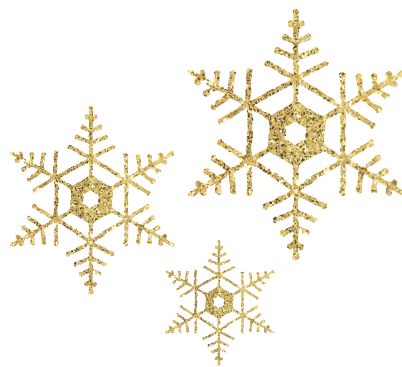
DANIE GŁÓWNE

Smażony sandacz, puree maślane z kminem rzymskim, marchewką i fasolką w pieczonym boczku

DESER

Sernik z rodzynkami z polewą czekoladową

Kompot z suszu



Wigilia serwowana w cenie 70 zł

PRZYSTAWKA

Rillete z wędzonego pstrąga z marynowanymi burakami, sosem szafranowym i kompresowanym ogórkiem

ZUPA

Pikantna zupa rybna

DANIE GŁÓWNE

Filet z łososia w piernikowej panierce, puree z marchewki, kalafior romanesco, smażone grzyby, sos maślany

DESER

Mus orzechowy z marynowaną gruszką w winie i goździkach

Kompot z suszu



Bufet wigilijny w cenie 75 zł

Zupa grzybowa z łazankami

Dorsz w orzechowej panierce w sosie cytrynowym

Smażony karp podany na kapuście z grochem

Indyk faszerowany grzybami w sosie tymiankowym

Pierogi z kapustą i grzybami

Kopytka smażone na maśle

Ryż szafranowy

Warzywa duszone na parze z masłem ziołowym

Mix świeżych sałat z pomidorami cherry, granatem, prażonym słonecznikiem i wędzonym pstrągiem

Tarta makowa z bakaliami

Kompot z suszu

Bufet wigilijny w cenie 80 zł

Barszcz czerwony z uszkami

Sandacz smażony na maśle orzechowym w sosie ziołowym

Pstrąg w migdałowej panierce

Polędwiczka wieprzowa owinięta boczkiem w sosie pieprzowym

Pierogi z kapustą i grzybami

Ziemniaki pieczone w ziołach i czosnku

Gnocchi smażone z boczkiem i cebulką

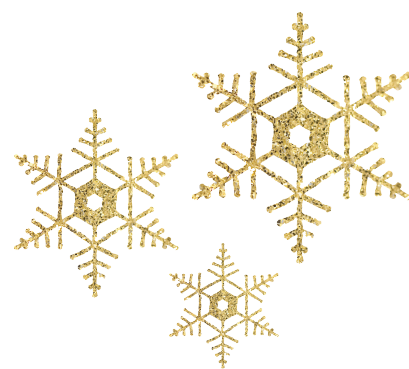
Kapusta z grochem

Brukselka smażona z aromatycznymi grzybami

Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem i rodzynkami

Ciasto czekoladowe z orzechami

Kompot z suszu



Bufet wigilijny w cenie 85 zł

Krem z grzybów leśnych z lanymi kluskami

Grillowany łosoś w sosie Teriyaki

Filet z dorady z warzywami duszonymi w pomidorach

Karczek pieczony w ziołach w ciemnym sosie

Pierogi ruskie/pierogi z kapustą i grzybami

Kapusta z grochem

Ziemniaki puree z masłem i koperkiem

Kasza pęczak z aromatycznymi grzybami

Brokuły duszone z masłem migdałowym

Surówka z selera z orzechami

Sernik karmelowy

Kompot z suszu

Zimna płyta w cenie 55 zł

Tradycyjne mięsa pieczone (schab ze śliwką, morelą, karczek, boczek w majeranku)

Szynki własnego wyrobu

Pasztet świąteczny z grzybami

Śledzik w korzennych przyprawach

Tradycyjny karp w galarecie

Terrina z łososia

Tradycyjne galaretki wieprzowe

Marynaty (grzyby, tradycyjne warzywa marynowane)

Salatka jarzynowa ze śledzikiem

Mix świeżych sałat z kaparami, ogórkiem i wędzonym łososiem

Pieczyno, masło



Słodki bufet w cenie 25 zł

Makowiec

Sernik

Kutia

Zimna płyta w cenie 60 zł

Tradycyjne mięsa pieczone (schab ze śliwką, morelą, karczek, boczek w majeranku)

Szynki własnego wyrobu

Polędwiczka z musem ziołowym

Ryby wędzone (łosoś, pstrąg, okoń morski)

Terrina ze śledzia z konfiturą z czerwonej cebuli

Dorsz w galarecie

Śledzik po kaszubsku

Tatar z wędzonego łososa

Marynaty (grzyby, tradycyjne warzywa marynowane)

Salatka grecka

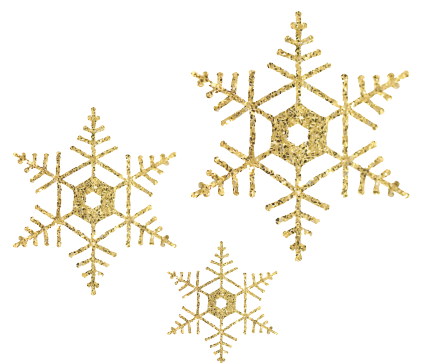
Pieczywo, masło

Słodki bufet w cenie 30 zł

Szarlotka z cynamonem

Ciasto marchewkowe

Ciasto orzechowe



Karol Mielcarz

Specjalista d/s Sprzedaży Internetowej

tel. 32 674 13 95, +48 668 891 533

karol.mielcarz@naturaresidence.pl

Patryk Ducki

Specjalista d/s Rezerwacji Grupowych i Klientów Korporacyjnych

tel. 32 674 13 95, +48 728 458 223

patryk.ducki@naturaresidence.pl

Krystian Skowronek

Kierownik Gastronomii

tel. 32 674 13 95, +48 668 891 530

restauracja@naturaresidence.pl

