



KOLACJA WIGILIJNA I
65zł netto za osobę

Na ciepło

Tradycyjny
barszczyk czerwony
z uszkami

Filet z dorsza w
sosie porowym
podawany z puree i
warzywami
blanszowanymi

Deser

Sernik wiedeński

Kawa i herbata
Woda mineralna
Kompot z suszonych
owoców

KOLACJA WIGILIJNA II
85zł netto za osobę

Na ciepło

Zupa grzybowa z
łazankami

Karp smażony saute
podany z kapusta z
grochem i ziemniakami
pieczonymi

Deser

Foundant czekoladowy

Bufet zimny

Śledzie w sosie
śmietanowo-jogurtowym z
cebulką i jabłkiem
Ryba po grecku
Sałatka jarzynowa
Sałatka śledziowa
Pieczywo
Masło
Makowiec
Sernik
Kawa i herbata
Soki owocowe
Kompot z suszonych
owoców

KOLACJA WIGILIJNA III
135zł netto za osobę

Starter

Tatar ze śledzia i kiszzonego
ogórka

Na ciepło

Krem borowikowy z groszkiem
ptysiowym

Filet z dorsza smażony na
maśle klarowanym
Kapusta z grochem
Tymiankowe puree

Deser

Panna cotta w sosie
czekoladowym

Bufet zimny

Śledzie po kaszubsku
Karp w galarecie na dwa
sposoby
Dorsz po żydowsku
Sałatka nicejska
Ryba po grecku
Makowiec
Sernik
Szarlotka
Kawa i herbata
Soki owocowe
Kompot z suszonych owoców

Dania ciepłe

Barszczyk czerwony z
kulebiakiem

