

RESTAURACJA

— LECHICKA —



WIGILIA

-Firmowa-

MENU ŚWIĄTECZNE

ZUPA + DANIE GŁÓWNE + DESER

już od 129zł/os.

POCZUJ SMAK ŚWIĄT
Z NASZYM MENU ŚWIĄTECZNYM

TRADYCYJNE POTRAWY ŚWIĄTECZNE | ŚWIĄTECZNA ATMOSFERA
BEZPŁATNY PARKING | NOCLEG W ŚWIĄTECZNEJ CENIE

W CENIE KAŻDEGO ZESTAWU WODA, KAWA, HERBATA
ORAZ KIELISZEK WINA BIAŁEGO LUB CZERWONEGO

WIĘCEJ INFORMACJI: +48 697 900 214 | RECEPCJA@HOTEL-LECHICKA.PL
RESTAURACJA@HOTEL-LECHICKA.PL

MENU SERWOWANE NA TALERZACH
PIERWSZA GWIAZDKA - 129 ZŁ/os.

ZUPA

Tradycyjna zupa rybna z majerankiem i lanymi kluseczkami
lub

Barszcz czerwony z uszkami

DANIE GŁÓWNE

Karp pieczony podawany z gotowanymi ziemniakami i kapustą z
grzybami
lub

Karkówka konfitowana podawana z kluseczkami śląskimi,
sosem piernikowym
i zasmażanymi buraczkami
lub

Risotto z grzybami, szpinakiem i serem grana padano (vege 🌱)

DESER

Klasyczny sernik podawany z konfiturą śliwkową

NAPOJE

Kawa, herbata, woda z miętą i cytryną - bez limitu

MENU SERWOWANE NA PÓŁMISKACH
GRUDNIOWA NOC - 189 ZŁ/os.

ZUPA

(do wyboru jedna z poniższych propozycji)

Zupa grzybowa z łazankami
Tradycyjna zupa rybna z majerankiem i lanymi kluskami
Barszcz czerwony z uszkami

DANIE GŁÓWNE - 1,5 PORCJI/os.

(do wyboru cztery z poniższych propozycji)

Łosoś pieczony z masłem ziołowym
Karp smażony z majerankiem
Dorsz panierowany z sosem tatarskim
Karkówka konfitowana z sosem piernikowym
Polędwiczka wieprzowa sous-vide z sosem grzybowym
Filet z kurczaka z ziołami i serem mozzarella
Udko z kaczki konfitowane z sosem porto
Pierogi z mięsem
Pierogi z kapustą i grzybami - 4 szt./porcja (vege 🌱)
Risotto grzybowe ze szpinakiem i serem grana padano (vege 🌱)

DODATKI SKROBIOWE - 1,5 PORCJI/os.

(do wyboru trzy z poniższych propozycji)

Kluski kładzione z boczkiem i cebulą
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Ziemniaki opiekane z ziołami
Puree ziemniaczane
Frytki
Kopytka
Kluski śląskie z oliwą porową

MENU SERWOWANE NA PÓLMISKACH
GRUDNIOWA NOC - 189 ZŁ/os.

DODATKI WARZYNNE - 1,5 PORCJI/os.

(do wyboru trzy z poniższych propozycji)

Modra kapusta gotowana z winem
Biała kapusta zasmażana z grzybami
Warzywa gotowane z masłem ziołowym
Bukiet surówek
Buraki zasmażane z chrzanem

CIASTA - 1,5 PORCJI/os.

(do wyboru trzy z poniższych propozycji)

Makowiec
Piernik
Sernik
Orzechowiec z kremem
Korzenne ciasto marchewkowe

NAPOJE

Kawa, herbata, woda z miętą i cytryną - bez limitu

MENU SERWOWANE NA PÓLMISKACH
ŚWIĄTECZNY CUD - 229 ZŁ/os.

ZUPA

(do wyboru jedna z poniższych propozycji)

Zupa grzybowa z łazankami
Tradycyjna zupa rybna z majerankiem i lanymi kluskami
Barszcz czerwony z uszkami

DANIE GŁÓWNE - 1,5 PORCJI/os.

(do wyboru cztery z poniższych propozycji)

Łosoś pieczony z masłem ziołowym
Karp smażony z majerankiem
Dorsz panierowany z sosem tatarskim
Karkówka konfitowana z sosem piernikowym
Polędwiczka wieprzowa sous-vide z sosem grzybowym
Filet z kurczaka z ziołami i serem mozzarella
Udko z kaczki konfitowane z sosem porto
Pierogi z mięsem
Pierogi z kapustą i grzybami - 4 szt./porcja (vege 🌱)
Risotto grzybowe ze szpinakiem i serem grana padano (vege 🌱)

DODATKI SKROBIOWE - 1,5 PORCJI/os.

(do wyboru trzy z poniższych propozycji)

Kluski kładzione z boczkiem i cebulą
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Ziemniaki opiekane z ziołami
Puree ziemniaczane
Frytki
Kopytka
Kluski śląskie z oliwą porową

MENU SERWOWANE NA PÓLMISKACH
ŚWIĄTECZNY CUD - 229 ZŁ/os.

DODATKI WARZYNNE - 1,5 PORCJI/os.

(do wyboru trzy z poniższych propozycji)

Modra kapusta gotowana z winem
Kapusta zasmażana z grzybami
Warzywa gotowane z masłem ziołowym
Bukiet surówek
Buraki zasmażane z chrzanem

CIASTA - 1,5 PORCJI/os.

(do wyboru cztery z poniższych propozycji)

Makowiec
Piernik
Sernik
Orzechowiec z kremem
Brownie
Korzenne ciasto marchewkowe

ZIMNY BUFET - 3 PORCJE/os.

(do wyboru pięć z poniższych propozycji)

Śledź w śmietanie
Sałatka jarzynowa
Boczniki po kaszubsku (vege 🌱)
Łosoś w galaretkie anyżowej
Schab sous-vide ze śliwką i musem chrzanowym
Indyk w galaretkie porto
Paszтет z kaczki z sosem cumberland
+ Pieczywo i masło

NAPOJE

Kawa, herbata, woda z miętą i cytryną - bez limitu

DODATKOWO PŁATNE

NAPOJE

Soki owocowe (jabłko/pomarańcza) - 15 ZŁ/ 1 l

Świąteczny kompot z suszu - 15 ZŁ/ 1 l

Coca-Cola, Fanta, Sprite - 15 ZŁ /0,85 l

ALKOHOLE

Grzane wino z cytrusami	17 ZŁ / 250ml
-------------------------	---------------

Wino domu białe/czerwone	50 ZŁ / 1 l
--------------------------	-------------

Wino musujące Prosecco Extra Dry	70 ZŁ / 0,75 l
----------------------------------	----------------

Wina butelkowane	65 ZŁ / 0,75 l
------------------	----------------

Piwa butelkowane z grupy Żywiec	14 ZŁ /0,5 l
---------------------------------	--------------

Wódka Wyborowa	60 ZŁ/ 0,5 l
----------------	--------------

Wódka Biały Bocian	60 ZŁ / 0,5 l
--------------------	---------------

Wódka Baczewski	70 ZŁ / 0,5 l
-----------------	---------------

Whisky Grant's Triple Wood	90 ZŁ/ 0,5 l
----------------------------	--------------

Whiskey Jack Daniel's OLD NO.7	110 ZŁ/ 0,5 l
--------------------------------	---------------

Open bar - piwa, wino, wódka, whisky	109 ZŁ/ os.
--------------------------------------	-------------

przez pierwsze trzy godziny przyjęcia

Istnieje możliwość dostarczenia własnego alkoholu.

Doliczamy wtedy opłatę korkową w wysokości 20 zł za każdą otwartą butelkę.

SZANOWNI PAŃSTWO

W cenie przyjęcia zapewniamy Państwu dekoracje stołu: świeże kompozycje kwiatowe, serwetki dobrane kolorystycznie do okoliczności, białe obrusy, świąteczne bieżniki, świece.

Serwis kelnerski nie jest doliczany do rachunku, mogą Państwo wynagrodzić obsługę napiwkiem według własnego uznania.

Wszelkie modyfikacje w menu mogą Państwo wprowadzać do 7 dni przed przyjęciem.

Zmianę liczby osób mogą Państwo wprowadzić do 7 dni przed przyjęciem.

Dodatkowa dekoracja sali balonami, kwiatami lub napisami jest możliwa w dniu przyjęcia lub dzień wcześniej, po wcześniejszym ustaleniu terminu z obsługą. Restauracja nie zapewnia montażu i demontażu dekoracji dostarczonych przez Gości.

Dania wraz z dodatkami, które zostały po przyjęciu pakujemy dla Państwa na wynos w ekologiczne opakowania. Cena jednego opakowania to 4 zł.

Przyjęcia po godzinie 22:00 są dodatkowo płatne - 200 zł za każdą rozpoczętą godzinę.

Istnieje możliwość organizacji wieczoru tanecznego z DJem
cena ustalana indywidualnie

**GORĄCO ZACHĘCAMY DO ZORGANIZOWANIA TEGO
NIEZAPOMNIANEGO WYDARZENIA U NAS, GDZIE NASZ
DOŚWIADCZONY ZESPÓŁ ZADBA O KAŻDY SZCZEGÓŁ TAK,
ABY MOGLI PAŃSTWO SKUPIĆ SIĘ NA WSPÓLNYM
ŚWIĘTOWANIU W ATMOSFERZE RADOŚCI.**

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU I REZERWACJI JUŻ DZIŚ.

**ŻYCZYMY WESOŁYCH ŚWIĄT I NIEZAPOMNIANEJ WIGILII
FIRMOWEJ!**

**WIĘCEJ INFORMACJI: +48 697 900 214 | RECEPCJA@HOTEL-LECHICKA.PL
RESTAURACJA@HOTEL-LECHICKA.PL**