

# Kolacja świąteczna

## Kolacja serwowana

- Zupa grzybowa z łazankami
- Filet z karpia z szarym sosem podany z kapustą z grochem oraz puree ziemniaczano-chrzanowym

## Bufet deserowo-kawowy

- Kawa, herbata, woda, soki
- Różne rodzaje ciast świątecznych 2 porcje/os (sernik, piernik, jabłecznik, galaretki itp.)
- Deserki piernikowe i cynamonowe
- Owoce sezonowe

## Bufet Ciepły (2 porcje/os)

- Zupa gulaszowa
- Barszcz czerwony + paszteciki
- Zraz wołowy
- Roladki drobiowe z pieczarkami
- Sandacz w sosie porowym
- Tradycyjne pierogi z twarogiem i ziemniakami
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Warzywa na parze
- Ryż, ziemniaki

## Bufet zimny (5p/os)

- Ryba po grecku
- Deska wytrawnych finger food (w niej paszтет z wątróbki, krem z łososiem, gzika)
- Śledź w dwóch odstonach
- Koszyczki z ciasta filo ze szpinakiem i fetą
- Tatar z wędzonego łososa
- Galantyna z kurczaka z morelą i pistacją
- Sałata z rukoli, gruszki marynowanej, sera lazur i orzechów włoskich
- Sałata z sezonowych warzyw z grillowaną pierśią z kurczaka i sosem miodowym
- Połędwiczka wieprzowa w malinach
- Paszтет w cieście francuskim z żurawiną
- Różne rodzaje pieczywa

menu cena 270 pln/os./netto

## Dodatkowo polecamy

- grzaniec na winie regionalnym lub herbacie
- czekoladowe founde z owocami
- palenisko z ogniskiem
- girlandy na sali wigilijnej
- indywidualne projekty graficzne | poligrafia
- degustacja wina z lokalnej winnicy z przekąskami
- autorskie warsztaty kulinarne i cukiernicze
- świąteczne prezenty z produktów regionalnych
- vouchery prezentowe