



Wigilia Firmowa

MENU

Przystawki

1. Śledź w śmietanie z cebulą, jabłkiem i koperkiem
2. Śledź w oleju z cebulą i marynowanymi grzybami
3. Sałatka jarzynowa z jajkiem i warzywami korzeniowymi
4. Pasztet wegetariański z soczewicy i warzyw, podawany z żurawiną
5. Tatar z łososia z kaparami, cebulą i chrzanem
6. Roladki z cukinii z serem feta i orzechami
7. Carpaccio z buraka z rukolą, kozim serem i sosem balsamicznym
8. Koreczki świąteczne z suszonymi pomidorami, mozzarellą i oliwkami
9. Rolmopsy śledziowe z ogórkiem kiszonym i cebulą
10. Jajka faszerowane pastą z łososia wędzonego
11. Koreczki z wędzonego łososia z kremowym serkiem i koperkiem
12. Tatar z buraka z orzechami włoskimi i kozim serem
13. Sałatka śledziowa z ziemniakami, buraczkami i jabłkiem
14. Terrina z ryby z warzywami i ziołami
15. Grzybki marynowane w occie z cebulą i przyprawami
16. Sałatka z krewetek z awokado i sosem cytrynowo-czosnkowym
17. Pasta z makreli wędzonej z ogórkiem kiszonym i cebulką
18. Mini tarty z grzybami i serem pleśniowym
19. Chrupiące pierożki z ciasta filo, nadziewane szpinakiem i serem feta

Zupy

1. Barszcz czerwony z uszkami nadziewanymi grzybami i kapustą
2. Zupa grzybowa na bazie borowików, podawana z łazankami
3. Kwaśnica wigilijna z kapusty kiszonej i grzybów, doprawiona ziołami
4. Krem z pieczonych warzyw z dynią, marchewką i imbirem
5. Zupa z soczewicy z grzybami i warzywami, na postny sposób



Wigilia Firmowa

MENU

DANIA GŁÓWNE: Półmisek

1. Polędwiczka wieprzowa w sosie podgrzybkowym z rozmarynem i anyżem
2. Ziemniak z olejem lnianym i warzywami na parze z prażonym migdałem
3. Bastowany kurczak z nogą z sosem morelowym, blanszowaną marchewką, śliwką w winię i ziemniakami purre
4. Pierogi z kapustą i grzybami z prażoną cebulką, veloute z żurku
5. Karp smażony z masłem ziołowym i cytryną, ziemniaki pieczone w ziołach lasu, surówka z kapusty kiszonej
6. Karp smażony w panierce z cytryną i ziołami. z talarkami ziemniaczanymi i bukietem sałat
7. Dorsz pieczony z sosem koperkowym, kasza pęczak z serem korycińskim, warzywa po grecku
8. Gołąbki wegetariańskie w sosie pomidorowym, nadziewane kaszą gryczaną i pieczarkami
9. Tarta z warzywami (wegetariańska), nadziewana szpinakiem, grzybami i serem pleśniowym

Desery i dodatki: cały zestaw

Makowiec z lukrem cytrynowym

Sernik tradycyjny z polewą czekoladową

Kutia z bakaliami i miodem

Kompot z suszu z jabłkiem, gruszką i śliwkami

kawa / herbata / soki / woda



Sanatorium
AUGUSTÓW
MEDICAL SPA



Wigilia Firmowa

MENU

Zestaw I

Do wyboru:

5 przystawek + 1 zupa + 2 dania główne + desery i dodatki

Cena: 200 zł / osoba

Zestaw II

Do wyboru:

7 przystawek + 2 zupy + 2 dania główne + desery i dodatki

Cena: 230 zł / osoba

Zestaw III

Do wyboru:

9 przystawek + 2 zupy + 3 dania główne + desery i dodatki

Cena: 260 zł / osoba

REZERWACJA

MARKETING@BIAVITA.PL

606 970 553

660 777 988

www.sanatorium.augustow.pl