



WIGILIA FIRMOWA

— 2026 —

WYJĄTKOWE SPOTKANIA
W NIEZWYKŁYM MIEJSCU

MENU WERSJA 1.



ZUPA (serwowana)

barszcz czerwony na zakwasie z uszkami z kapustą i leśnymi grzybami



DANIA CIEPŁE (2 porcje na osobę)

- balotyna z indyka z farszem grzybowym z sosem morelowo-tymiankowym,
- filet z dorsza w chrupiącej panierce z sosem chrzanowo-koperkowym,
- gołąbki z kaszą jaglaną, warzywami i sosem pomidorowym



DODATKI

- kapusta z grzybami i suszoną śliwką,
- pierogi z kapustą i grzybami,
- ziemniaki gotowane z karmelizowaną cebulą i lnianym olejem



ZIMNY BUFET

- śledź z pieczonym burakiem, jabłkiem, piklowaną cebulą i kremem chrzanowym,
- pasztet z żurawiną i konfiturą z czerwonej cebuli,
- ryba po grecku z pieczonymi warzywami korzeniowymi i oliwą koperkową,
- sałatka ziemniaczana z ogórkiem kiszonym, jabłkiem, koperkiem i musztardą,
- pieczywo i masło



DESER (2 porcje na osobę)

- szarlotka z kruszonką i cynamonem,
- sernik z pomarańczą



NAPOJE

- kawa i herbata,
- woda z cytryną,
- sok jabłkowy i pomarańczowy,



165 zł
brutto za osobę

MENU WERSJA 2.



ZUPA (serwowana)

kremowa zupa z leśnych grzybów, lazanki, oliwa pietruszkowa



DANIA CIEPŁE (2 porcje na osobę)

- udko z kaczki wolno pieczone z sosem pomarańczowym,
- filet z karpia w chrupiącej panierce z sosem z palonego masła, cytryny i kaparów,
- łosoś pieczony z sosem z białego wina i pieczonego pora,
- gołąbki z kaszą jaglaną, warzywami i sosem pomidorowym



DODATKI

- kapusta z grzybami i suszoną śliwką,
- pieczone warzywa korzenne z miodem i tymiankiem,
- pierogi z kapustą i grzybami,
- ziemniaki gotowane z karmelizowaną cebulą i lnianym olejem



ZIMNY BUFET

- śledź z pieczonym jabłkiem, piklowaną cebulą i musztardą francuską,
- deska mięs pieczonych z dodatkami,
- pasztet z żurawiną i konfiturą z czerwonej cebuli,
- sałatka z pieczonego buraka, koziego sera, pomarańczy i prażonych orzechów,
- sałatka ziemniaczana z wędzonym pstrągiem, ogórkiem kiszonym, jabłkiem, koperkiem i musztardą francuską,
- pieczywo i masło



DESER (2 porcje na osobę)

- sernik z palonym masłem, pomarańczą i solonym karmelem,
- piernik z powidłami śliwkowymi



NAPOJE

- kawa i herbata,
- woda z cytryną,
- sok jabłkowy i pomarańczowy,
- kompot z suszu z pomarańczą i przyprawami korzennymi



210 zł
brutto za osobę



Oferta obowiązuje dla grup minimum 10-osobowych.
Mniejsze grupy obowiązuje wycena indywidualna.

Oferta obejmuje 4 godziny trwania przyjęcia.

Kawa, herbata oraz napoje bezalkoholowe dostępne są
w formie bufetu przez cały czas trwania przyjęcia.



**Oferta może zostać dostosowana do indywidualnych
potrzeb Klienta.**

**Rezerwacji można dokonać mailowo na adres
restauracja@aqua-zdroj.pl lub telefonicznie
pod numerem 602 752 202**



**ul. Ratuszowa 6
58-304 Wałbrzych**