

Kolacja świąteczna bufetowa

czas trwania do 4 godzin

Menu Polskie klasyczne

PRZYSTAWKI

Matjas z marynowaną cebulą, kwaśną śmietaną i jabłkiem
Panierowany dorsz z warzywami w paście pomidorowej
Rolada z sumą z rodzynkami i migdałami
Pieczona karkówka, schab i boczek w ziołowej marynacie
Paszтет drobiowy z sosem tatarskim
Terrine z cukinii i komosy ryżowej z orzechami i konfiturą cebulową
Wegański paszтет z fasoli z majerankiem i żurawiną

SAŁATKI

Sałátka jarzynowa
Sałátka ziemniaczana z ogórkiem kiszonym i gorczycą
Sałátka śledziowa z zielonym groszkiem i koperkiem
Pieczywo
Masło

ZUPY

Krem grzybowy z łazankami
Barszcz czerwony z grzybowymi uszkami

DANIA GŁÓWNE

Opiekany okoń z sosem polskim i natką pietruszki
Pieczona polędwiczka wieprzowa w miodowym sosie z goździkami i pomarańczą
Pierogi z grzybami i kapustą ze smażoną cebulką
Kapusta wigilijna z grzybami i śliwką wędzoną
Warzywa gotowane na parze z prażonymi płatkami migdałów
Pieczone ziemniaki z ziołami

DESERY

Sernik pieczony z kruchym spodem
Piernik z powidłami
Domowa szarlotka z kruszonką
Makowiec z bakaliami

Cena 220 PLN od osoby

Podana cena nie zawiera VAT 8%
Cena obowiązuje dla minimum 30 osób



Kolacja świąteczna bufetowa

czas trwania do 4 godzin

Menu Polskie premium

PRZYSTAWKI

Wędzony łosoś z ogórkiem i musem tatarskim
Tatar z pstrąga, ogórek kiszony i koperek
Panierowany dorsz z warzywami w paście pomidorowej
Marynowany w wiśniówce matjas z piklowaną szalotką i kwaśną śmietaną
Wolno pieczony schab z musem jajecznym i chrzanem
Wędzone wędliny i kiełbasy z piklami i wyborem sosów
Dojrzewająca wołowina z konfiturą z czerwonej cebuli i wędzonej śliwki
Pieczone boczniki z ziołowym musem i rukolą
Karmelizowane buraki z pestkami słonecznika i orzechami włoskimi
Wegański paszтет z fasoli z majerankiem i żurawiną

SAŁATKI

Sałatka jarzynowa
Sałatka ziemniaczana z ogórkiem kiszonym i gorczycą
Sałatka śledziowa z zielonym groszkiem i koperkiem
Pieczywo
Masło

ZUPY

Bulion wołowy z warzywami i lubczykiem
Barszcz czerwony z grzybowymi uszkami

Pieczony sandacz z sosem porowym i ziołami
Konfitowane udo kacze z sosem żurawinowym i jabłkami
Wolno pieczona wieprzowina w sosie piernikowym
Pierogi z grzybami i kapustą ze smażoną cebulką
Kapusta wigilijna z grzybami i wędzoną śliwką
Warzywa gotowane na parze z prażonymi płatkami migdałów
Duszona kasza gryczana z majerankiem i suszonymi grzybami
Pieczone ziemniaki w mundurkach, podane z masłem truflowym

DESERY

Pieczony sernik z kruchym spodem
Piernik z powidłami
Comber czekoladowy
Szarlotka z kruszonką
Makowiec z bakaliami
Krem zapiekany z wędzoną śliwką

Cena 280 PLN od osoby

Podana cena nie zawiera VAT 8%

Cena obowiązuje dla minimum 60 osób

