

MENU KOLACJI WIGILIJNEJ

Do każdego menu proponujemy opłatek, w miarę życzenia Gości.

Propozycja I

Cena: 145 zł

Przypalany łosoś na sałatce z czarnej soczewicy z orzechami laskowymi i musem chrzanowym z jabłkiem

Pieczywo regionalne, masło wiejskie

Zupa krem z pieczonego buraka z gruszką i malinami

Polędwica z karpia, sos z razowego chleba i purée z bobu z glazurowaną na miodzie marchewką

Jabłecznik z sosem wiśniowym

Propozycja II

Cena: 145 zł

Bałtycki śledź na sałatce z zielonego groszku i kwaśnych jabłek z pieczoną pietruszką

Pieczywo razowe, masło wiejskie

Czysty barszcz wigilijny z pierożkami borowikowymi

Okoń morski smażony, pieczone ziemniaki z aromatem ogniska, warzywa prosto z pola

Strudel makowy z sosem waniliowym

Propozycja III

Cena: 155 zł

Gołąbek z gęsiną w sosie z grzybów leśnych

Domowa zupa grzybowa z borowika
z orzechami i kozim serem

Policzki wieprzowe długo duszone
na kapustce z sosem podpiwkowym, domowe kluski ziołowe

Placek śliwkowy z lodami gryczanymi

Propozycja IV

Cena: 165 zł

Sałatka z wędzonego pstrąga z sałatką
z cieciorki, dyni i papryki z olejem Św. Wawrzyńca
i musem z pieczonych jabłek

Pieczyno regionalne, masło wiejskie z pieprzem

Pierozek z borowika i kapusty kiszonej
na mocnym grzybowym demi-glace

Krem z topinamburu z pieczoną pietruszką

Mazurski sandacz na purpurowej kaszy pęczak z pieczonym burakiem,
sos z kiszonej kapusty i śliwek

Sękacz z Podlasia z sosem miodowym



Propozycja V

Cena: 215 zł

Śledź Matjas w oleju Św. Wawrzyńca z cebulką, kwaśną śmietaną
i gotowanymi ziemniakami
Pieczywo regionalne, masło wiejskie

Bufet zimnych przekąsek

Pasztet z dzika z marynowanymi prawdziwkami
i konfiturą z czarnej porzeczki z kardamonem
Wędzonki z tradycyjnej warmińskiej wędzarni
(kumpiak, karczek, schab, szynka)
Wędzone ryby – metodą tradycyjną
(sieja, sielawa, pstrąg, dziki łosoś bałtycki)
Śledzie na kilka sposobów
Sery zagrodowe z marynatami
(Praslicki, Koryciński, z Mierek, z Kieźlin)
Marynaty z domowej spiżarni
Sałatka z czarnej soczewicy z orzechami
Sałatka jarzynowa tradycyjna
Sałatka śledziowa

Bufet dań gorących

Smażona polędwica z karpia z pieczonym ziemniakiem
i borowikami ze szpinakiem
Pierś kurczaka supreme z pomidorem suszonym i ziołami
z sosem z pieczonej papryki
Warzywa polskie w emulsji maślanej
Kopytka gryczane obsmażane na maśle
Pierogi z kapustą i grzybami
Pierogi z kaczki i kaszy jęczmiennej
Pierogi z ziemniaków i białego sera
Pierogi z kaszy gryczanej z dzikiem
Zupa grzybowa z łazankami
Barszcz z buraków na zakwasie z grzybami



Bufet słodki

Mini-deserki czekoladowe
Wybór ciast świątecznych
Kompozycje owoców filetowanych



FIRMOWE
SPOTKANIE WIGILIJNE
Naturalnie na Mazurach

