

Menu kolacji wigilijnej

Do każdego menu proponujemy opłatek,
w miarę życzenia gości.



Zestaw I - 190 zł/ os.

Przystawka

Przypalany łosoś na sałatce z czarnej soczewicy z orzechami laskowymi i musem chrzanowym z jabłkiem. Pieczywo regionalne, masło wiejskie.

Zupa

Zupa krem z pieczonego buraka z gruszką i malinami.

Danie główne

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

Deser

Jabłecznik z sosem wiśniowym.

Zestaw II - 170 zł/ os.

Przystawka

Bałtycki śledź na sałatce z zielonego groszku i kwaśnych jabłek z pieczoną pietruszką. Pieczywo razowe, masło wiejskie.

Zupa

Czysty barszcz wigilijny z pierożkami borowikowymi.

Danie główne

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

Deser

Sernik z sosem waniliowym.

Menu kolacji wigilijnej

Do każdego menu proponujemy opłatek,
w miarę życzenia gości.



Zestaw III - 180 zł/ os.

Przystawka

Gołąbek z gęsiną w sosie z grzybów leśnych

Zupa

Domowa zupa grzybowa z borowika
z orzechami i kozim serem

Danie główne

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

Deser

Placek śliwkowy z lodami waniliowymi

Zestaw IV - 190 zł/ os.

Bufet zimnych przekąsek

Salatka z wędzonego pstrąga z sałatką
z ciecior, dyni i papryki z olejem Św. Wawrzyńca
i musem z pieczonych jabłek
Pieczywo regionalne, masło wiejskie z pieprzem

Bufet dań gorących

Pieróg 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

Deser

Szarlotka z lodami waniliowymi

Menu kolacji wigilijnej

Do każdego menu proponujemy opłatek,
w miarę życzenia gości.



Zestaw V - 265 zł/ os.

Przystawka

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.