



KOLACJA WIGILIJNA

Szanowni Goście,

Pragnąc przekazać Wam jak najlepiej smaki królujące w Polskich domach podczas Świąt Bożego Narodzenia, przygotowania do tych wyjątkowych dla każdego z Nas dni zaczęliśmy już kilka miesięcy temu.

Owoce które zebrane zostały dokładnie wtedy, kiedy były najlepsze, przerobiliśmy na konfitury dzięki czemu będą mogli Państwo poczuć ich wyjątkowy smak. Staropolski piernik którego mogą Państwo skosztować, aby zachwycić swoim niepowtarzalnym smakiem, potrzebuje kilku miesięcy dojrzewania.

Pieczyno wypiekane przez naszego mistrza piekarnictwa, a zarazem szefa kuchni, zachwyci każde podniebienie swoim smakiem oraz aromatem i chrupiącą skórką.

Wędliny oraz inne wyroby masarskie również w pełni przygotowane przez nas począwszy od peklowania mięsa, aż do procesu wędzenia mają wyjątkowy aromat który nadaje im drzewo czereśni.

Tak więc po długim czasie przygotowań w oparciu o to co mamy najlepsze, czyli nasze przetwory i produkty dostępne u lokalnych dostawców pochodzące z Małopolski, mogliśmy przygotować ten wyjątkowy wieczór z Polskimi smakami z których jesteśmy dumni.

Artur Bobek
Szef Kuchni



MENU 1

NA PRZYWITANIE

Tradycyjny grzaniec / Herbata rozgrzewająca

PRZYSTAWKA

Matias/brioche/burak/kapar/kawior z pstrąga

ZUPA

Aksamitny Krem borowikowy, pieczona szalotka, kasztan jadalny,
oliwa ziołowa

DANIE GŁÓWNE

Pieczony filet z sandacza mazurskiego, puree z pietruszki, kapusta
włoska, biała kasza gryczana, leśne grzyby

DESER

Sękacz podlaski, Ajerkoniak, mus z białej czekolady

MENU 2

NA PRZYWITANIE

Tradycyjny grzaniec (również w wersji bezalkoholowej)

PRZYSTAWKA

Matias/brioche/burak/kapar/kawior z pstrąga

ZUPA

Barszcz czerwony na wędzonce, sakiewka z borowikiem i lardo, oliwa
lubczykowa

DANIE GŁÓWNE

Perlicza pierś, puree z topinamburu, boczniak królewski, pieczona
szalotka, drobiowy demi glace

DESER

Miodownik, konfitura z mandarynek, pyłek pszczeli

(do wyboru jedna opcja menu serwowanego)



SPECJAŁY Z NASZEJ PIEKARNI I WĘDZARNI

Wędliny takie jak schab, karczek, szynka, filet z indyka,
wędzone drzewem bukowo-olchowym
Kiełbasy wędzone drzewem czereśni
Marynowane i wędzone ryby z naszej wędzarni
Rzemieślnicze chleby pszenne i razowe wypiekane na miejscu

BUFET ZIMNY

Kulebiak z kapustą i grzybami
Karp w galarecie
Śledzie w śmietanie z zielonym jabłkiem
Śledzie w przyprawach korzennych
Vol au vent z marynowanym łososiem
Szynka w sosie chrzanowym
Domowe pieczywo na zakwasie
Obwarzanek Krakowski
Domowa chałka

STÓŁ SERÓW POLSKICH

Bryndza
Bundz
Oscypek
Sery Korycińskie
Skarby serowarstwa (Bursztyn, Szafir, Rubin)
Lokalne miody
Domowe konfitury, suszone owoce, orzechy



BUFET DANIOWY

ZUPY

Barszcz czerwony na domowym zakwasie, domowe
uszka z kapustą i grzybami
Żur Wigilijny na domowym kwasie z suszonym
podgrzybkim i ziemniakiem

DANIA CIEPŁE

Karp smażony
Domowe pierogi z kapustą i grzybami
Halibut w maśle szafranowym z orzechową kruszonką
Bigos Wigilijny
Pieczony rostbef z rozmarynem w sosie własnym z warzywami

DODATKI CIEPŁE

Pieczone ziemniaczki z szalotką
Puree ziemniaczane z szałwiowym masłem
Ziołowa kasza jagłana
Kasza Pęczak z grzybami

DODATKI ZIMNE

Surówka z kiszonej kapusty
Colesław z czerwonej kapusty
Bukiet sałat
Kompot z suszonych owoców



BUFET SŁODKI

Dojrzewający staropolski piernik przełożony naszym
powidłem ze śliwy domowej

Krakowski sernik podany z sosem z wiśniówki

Tradycyjna kutia z pszenicy z małopolskim
spadziowym miodem

Kompozycja czekoladowych musów

Strudel faszerowany polskim jabłkiem z Łącka

Makowiec

NAPOJE

Wino białe – Nos racines Suavignon Blanc

Wino czerwone – Nos racines Merlot

Wino białe bezalkoholowe Contrasena Blanco

Wino czerwone bezalkoholowe Contrasena Tinto

Piwo beczkowe Żywiec

Żywiec Biały 0% / Żywiec 0 % smakowe

Kawa, herbata

Woda

Soki owocowe

Napoje gazowane: Pepsi, 7 Up, Mirinda



WAŻNE INFORMACJE

610 PLN ZA OSOBĘ DOROSŁĄ

265 PLN ZA DZIECKO

(Dzieci 3-8 lat)



Do każdego rachunku doliczana jest
opłata serwisowa w wysokości 10%
jego wartości.

Wymagana jest 100% przedpłata

Bezpłatne anulowanie rezerwacji - do
3 dni wcześniej

Dzieci do lat 3 - bezpłatnie



Rezerwacje przyjmowane są na godziny
pomiędzy:

18:00 - 20:00

Restauracja jest czynna do
22:00



Zadzwoń 12 201 01 00
Lub napisz na
reception@wyndhamgrandkrakowot.com