



Menu Wigilijne

Serdecznie zapraszamy do organizacji Wigilii firmowej w naszym hotelu. Oddajemy do Państwa dyspozycji restaurację lub jedną z naszych sal na wyłączność.

Na tą szczególną chwilę polecamy zwłaszcza dwie nasze sale z naturalnym kominkiem: Salę Kominkową oraz Salon VIP. Dla bardziej licznych przyjęć polecamy Witkową Chatę i Salę Natura.

Zapraszamy!





Kolacja serwowana

~ MENU I: 95 zł / os. ~

Zupa grzybowa
z łazankami i oliwą truflową

Karp panierowany
z ziemniaki w popiele i burakami karmelizowanymi w sezamie

Makowiec
z bajaderką w kokosie i sosem Advocaat

~ MENU II: 110 zł / os. ~

Tatar ze śledzia
z koperkiem i czerwoną cebulką oraz galaretką cytrynową

Barszcz czerwony
z uszkami z nadzieniem grzybowo-warzywnym

Karp sauté
w sosie Veloute z kulebiakiem z kiszoną kapustą i grzybami

Piernik
z morelami w winie, ziemią czekoladową i śliwką

~ MENU III: 135 zł / os. ~

Ceviche z dorsza
w marynacie limonkowej z chilli oraz żelem Tonka

Krem z grzybów
z zacierką i ziemią z jarmużu

Pierś kaczki
z kaszą gryczaną, puree z kapusty czerwonej i sosem jabłkowo-cynamonowym

Sernik
z rodzynkami i marmoladą różaną

~ NAPOJE ~

W cenie każdego menu oferujemy wodę.

Dodatkowo proponujemy:
Kawa, wybór herbata bez limitu, kompot z suszu: 15 zł /os.
Wybór napojów gazowanych: 25 zł /os.

Kolacja bufetowa

~ MENU BUFETOWE I: 100 zł/os. ~

Barszcz biały z podgrzybkami
Barszcz czerwony na zakwasie solo
Karp w Panco
Schab sous-vide w sosie Demi glace
Pierogi z kapustą i grzybami z cebulką
Ziemniaki pieczone z rozmarynem
Gnocchi w pesto bazyliowym

Tarte buraki z chrzanem
Surówka z kapusty kiszzonej
Surówka z selera z miodem

Keks z bakaliami
Makowiec

~ MENU BUFETOWE II: 120 zł/os. ~

Barszcz czerwony kiszony z uszkami
Krem grzybowy po prowansalsku
Karp soute w sosie kaparowym
Wolno gotowana szynka w sosie neapolitańskim
Pierogi z kapustą i grzybami z cebulką
Pierogi z serem i cebulką
Ryba po grecku na ostro
Kapusta z grochem

Marchew z pomarańczami
Kapusta czerwona z octem jabłkowym
Buraki z miodem i tabasco
Seler ze śliwką

Sernik
Makowiec
Tarty z owocami sezonowymi

~ MENU BUFETOWE III: 145 zł/os. ~

Barszcz czerwony z uszkami
Zupa z podgrzybków z zacierką
Dorsz zapiekany pod beszamelem ziołowym
Karp panierowany
Połędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym
Confitowana noga z kaczki w sosie cydrowym
Pierogi z kapustą i grzybami z cebulką
Pierogi z serem i cebulką
Puree ziemniaczane z pestkami dyni
Kulebiak z kapustą kiszoną
Ziemniaki pieczone w tymianku

Buraki tarte z chrzanem
Seler z bakaliami
Surówka z kiszzonej kapusty
Mix салат z piklami

Sernik
Makowiec
Szarlotka
Piernik

~ NAPOJE ~

W cenie każdego menu oferujemy
wodę, kompot z suszu, kawę, wybór herbat

Dodatkowo proponujemy:
Wybór napojów gazowanych: 25 zł /os.

Oferta obowiązuje od 30 os.

**Wszystkie ceny podane w ofercie są
cenami netto, nie zawierają cen wynajmu
sali**





Zimna płyta

~ Zimna płyta I: 75 zł / os. ~

Patery wędlin i kielbas swojskich
Deski serów żółtych i pleśniowych z bakaliami
Salatka z pora i kukurydzy z majonezem szczypiorkowym
Tradycyjna салатка jarzynowa
Śledzie w wiejskiej zalewie
Śledzie z pomidorami suszonymi i morelami
Jajka faszerowane tuńczykiem i curry
Selekcja pieczywa

~ Zimna płyta II: 95 zł / os. ~

Mięsa pieczone – karczek w chilli/schab w ziołach/indyk ze śliwką
Deski serów żółtych i pleśniowych z bakaliami
Tatar ze śledzia z cebulką perłową i kaparami
Tradycyjna салатка jarzynowa
Salatka ziemniaczana z boczkiem, szczypiorem i cebulą czerwoną
Śledzie na ostro w winnej zalewie
Ryba po grecku
Galaretki drobiowe z piklami
Voulavent z wątróbką drobiową gotowaną w Porto
Selekcja pieczywa

Kontakt

Hotel Witek
ul. Handlowców 14
32-085 Modlniczka

tel. 12 66 23 500
hotel@hotelwitek.pl

Zapraszamy do rezerwacji terminów:
gastronomia@hotelwitek.pl

