



ALEXANDRINUM
PALACE
★★★★

MENU

KOLACJA WIGILIJNA

24 GRUDNIA 2026

18:00 - 21:00

BUFET CIEPŁY

Barszcz czerwony na zakwasie z domowymi uszkami z leśnymi grzybami
Delikatny rosół z domowym makaronem (dla dzieci)
Rolada z indyka faszerowana musem z kurczaka i pistacjami w sosie chasseur
Karp smażony w tempurze z cytryną
Sandacz pieczony w maśle ziołowym z sosem kaparowo-cytrynowym
Wigilijna kapusta z suszonymi grzybami
Ziemniaki z koperkiem i masłem
Pierogi z kapustą i grzybami
Warzywa na parze
Pieczone warzywa korzeniowe z miodem i tymiankiem

BUFET ZIMNYCH PRZYSTAWEK

Śledź w oleju z cebulką
Śledź z jabłkiem i śmietaną
Śledź po kaszubsku z pomidorami i cebulką
Ryba po grecku
Dorsz w zalewie octowej z warzywami
Łosoś gravlax z cytrusami i świeżym koperkiem
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Wybór tradycyjnych wędlin i domowych wyrobów
Świąteczna sałatka z burakiem, kozim serem i orzechami
Ryba po grecku
Mini tortilla z warzywami grillowanymi
Pikle / ćwikła / sos tatarski
Wybór pieczywa / masło

DESERY

Makowiec z bakaliami
Sernik krakowski z nutą pomarańczy
Domowa szarlotka z cynamonem
Piernik staropolski
Kutia wigilijna z makiem, bakaliami i miodem
Świąteczne ciasto czekoladowe z wiśniami
Świeże owoce
Kompot z suszu



ALEXANDRINUM
PALACE
★★★★

MENU I DZIEŃ ŚWIĄT

25 GRUDNIA 2026

18:00 - 21:00

BUFET CIEPŁY

Żurek na zakwasie z białą kiełbasą i jajkiem
Domowa zupa pomidorowa z makaronem
Kaczka pieczona z jabłkami i majerankiem w sosie śliwkowym
Policzki wołowe duszone w sosie własnym z nutą jałowca
Okoń morski w sosie piernikowym
Ravioli z ricottą i szpinakiem w sosie truflowym
Kopytka ziemniaczane z masłem i bułką tartą
Puree ziemniaczane z prażone
Marchewka glazurowana miodem
Brokuł na parze z masłem i migdałami

BUFET ZIMNYCH PRZYSTAWEK

Sałatka nicejska
Śledź po kaszubsku
Rostbef z sosem musztardowym i marynowanymi warzywami
Sałatka cesar z avocado
Sałatka z pieczonych buraków, sera koziego i orzechów włoskich
Wybór tradycyjnych i wędzonych wędlin
Domowy pasztet z sosem żurawinowym
Półmisek polskich serów z konfiturami
Galaretki drobiowe z warzywami
Tatar wołowy z dodatkami
Szynka dojrzewająca z karmelizowaną gruszką
Pikle / ćwikła / sos tatarski
Wybór pieczywa / masło

DESERY

Piernik staropolski
Crème brulee
Szarlotka z cynamonem
Cannolli nadziewane ricottą
Brownie z wiśniami
Panna cotta waniliowa z sosem malinowym
Świeże owoce
Kompot z suszu



MENU

2 DZIEŃ ŚWIĄT

26 GRUDNIA 2026
18:00 - 21:00

BUFET CIEPŁY

Krem z borowików z prażonymi pestkami i natką pietruszki
Domowy rosół z makaronem
Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem sosie serowym
Dorsz pieczony z masłem czosnkowo-ziołowym
Risotto z borowikami i pecorino romano
Pierogi ruskie z cebulką i dymką
Kluski śląskie z okrasą
Ziemniaki pieczone z ziołami
Palony kalafior z masłem
Buraki karmelizowane w balsamico

BUFET ZIMNYCH PRZYSTAWEK

Półmisek pieczonych i wędzonych mięs
Domowy pasztet z żurawiną
Schab pieczony z musem chrzanowym
Łosoś gravlax z koperkiem i cytryną
Śledź w trzech odsłonach
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Carpaccio z pieczonego buraka z kozim serem i pestkami dyni
Sałatka z pieczonych warzyw korzeniowych
Półmisek polskich serów z chutneyami i konfiturami
Pikle / ćwikła / sos tatarski
Wybór pieczywa / masło

DESERY

Sernik ze skórką pomarańczy
Makowiec z bakaliami
Szarlotka z cynamonem
Piernik staropolski
Beza z owocami
Ciasto czekoladowe z wiśniami
Świeże owoce
Kompot z suszu