

MENU WIGILIJNE I W FORMIE BUFETU

Przystawka

- Szczupak faszerowany rodzynekami i płatkami migdałów
- Śledzie bałtyckie przyrządzone na cztery sposoby
- Filet z dorsza pod warzywami
- Deska domowych pasztetów z marynatami
- Kurczak z polskim farszem
- Tarta z kolorową papryką i pieczarkami

Salatka

- Sałatka z pieczonym kurczakiem, bakaliami i kukurydzą
- Sałatka śledziowa z buraczkami i warzywami
- Sałatka z fasoli szparagowej z pomidorami i czarnymi oliwkami, skropiona oliwą z oliwek

Zupa

- Domowy barszcz czerwony serwowany z pasztecikiem z nadzieniem z kapusty i grzybów

Danie główne

- Pieczony filet z dorsza bałtyckiego, oprószony płatkami migdałów
- Filet z pstrąga potokowego podany na polskim sosie z gotowanym jajkiem
- Policzki wieprzowe duszone z warzywami i śliwką suszoną
- Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą z cebuli
- Puree ziemniaczane / kasza pęczak z grzybami
- Tradycyjna kapusta z grzybami / blanszowane warzywa

Deser

- Wybór deserów

Kawa / herbata / woda

125 zł / os.



MENU WIGILIJNE II W FORMIE BUFETU

Przystawka

- Karp faszerowany rodzynekami i płatkami migdałów
- Bałtyckie śledzie przyrządzone na cztery sposoby
- Kaczka faszerowana jajkiem i wątróbką
- Deska mięs pieczonych i pasztetów z marynatami
- Świeży ogórek faszerowany puszystym serkiem z suszonymi pomidorami

Salatka

- Sałatka z tuńczyka, świeżych warzyw, kukurydzy, jajka i żółtego sera
- Wybór sałat ze świeżymi warzywami, mozzarellą i suszonymi pomidorami
- Sałatka śledziowa z suszoną żurawiną
- Sałata ze świeżych warzyw z pstrągiem wędzonym i sosem koperkowym

Zupa

- Domowy barszcz czerwony serwowany z pasztecikiem z nadzieniem z kapusty i grzybów

Danie główne

- Pieczony filet z lina podany w śmietanie
- Smażony filet z dorsza pieczony z płatkami migdałów
- Udka z kaczki pieczone z jabłkami
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Ziemniaki gotowane z koperkiem / kasza pęczak z warzywami
- Blanszowane warzywa / kapusta z grzybami

Deser

- Wybór deserów

Kawa / herbata / woda

135 zł / os.



MENU WIGILIJNE III W FORMIE BUFETU

Przystawka

- Tatar z marynowanego łososia z dodatkami
- Krążki karpia faszerowane rodzynekami
- Siekany śledź bałtycki podany z pumpernikiem
- Filet z dorsza pod pomidorami i warzywami
- Kaczka faszerowana polskim farszem
- Tarta warzywna

Salatka

- Sałatka jarzynowa
- Kolorowe sałaty ze świeżymi warzywami, oliwkami i kawałkami pieczonej ryby
- Sałatka ziemniaczana z ogórkiem kiszonym, czerwoną cebulą i smażonymi podgrzybkami
- Sałatka z rukoli z grillowanymi kawałkami sandacza, suszonymi pomidorami i czarnymi oliwkami

Zupa

- Zupa grzybowa z warzywami i makaronem
- Żur na domowym zakwasie z podgrzybkami

Danie główne

- Filet z sandacza skropiony sosem z polskich raków
- Pieczony filet z karpia podany na kapuście z grzybami
- Pieczeń z dzika po myśliwsku
- Kaczka luzowana, pieczona w jabłkach
- Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą z grzybów i cebuli
- Tradycyjna kapusta z grzybami / blanszowane warzywa
- Ziemniaki gotowane z koperkiem

Deser

- Wybór deserów

Kawa / herbata / woda

145 zł / os.



MENU WIGILIJNE SERWOWANE I

Zupa

Barszcz czerwony z dodatkiem pasztecika faszerowanego kapustą i grzybami

Danie główne

Filet z dorsza z migdałami, ziemniaki z rozmarynem, spaghetti z marchewki

Deser

Seromak

79 zł / os.

MENU WIGILIJNE SERWOWANE II

Przystawka

Śledz marynowany w korzennej zalewie z chipsami z chleba

Zupa

Domowy barszcz z pasztecikiem z kapustą i grzybami

Danie główne

Filet z sandacza pieczony w śmietanie, podany na cytrynowym kaszatto, pieczone warzywa korzenne

Deser

Sernik ze skórką pomarańczy

99 zł / os.

MENU WIGILIJNE SERWOWANE II

Przystawka

Tradycyjne pierogi wigilijne

Zupa

Zupa grzybowa z warzywami i grzybami

Danie główne

Pieczony filet z karpia, oprószone płatkami migdałów, podany na puree ziemniaczano-selerowym i kapusta z grzybami

Deser

Sernik ze skórką pomarańczy

99 zł / os.

