

4 P O R Y R O K U
RESTAURACJA

MENU
WIGILIJNE



MENU WIGILIJNE - nr 1 -

Zimne przekąski podane na półmiskach:

- Tatar wołowy
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Śledzie marynowane w oleju z cebulką
- Sałatka z wędzonym łososiem
- Domowy paszтет z żurawiną i korniszonami
- Pieczywo, masło

Zupa:

- Barszcz czerwony z pasztecikiem

II Dania podane na półmiskach:

- Pierogi z kapustą i grzybami
- Polędwiczki wieprzowe, opiekane w cieście francuskim, purée ziemniaczane, warzywa, sos pieczeniowy z zielonym pieprzem
- Smażony karp na maśle, ziemniaki pieczone, warzywa blanszowane

Desery podawane na półmiskach:

- Tradycyjny sernik
- Świąteczny piernik
- kawa / herbata / woda wliczona w cenę

- cena zestawu 105 zł/osoba -

MENU WIGILIJNE - nr 2 -

Zimne przekąski podane na półmiskach:

- Tatar z łososia doprawiony koperkiem i kaparami lub tatar wołowy
 - „La Caprese” - Pomidory przekładane płatkami Mozzarelli, doprawione emulsją bazyliową, bukiet sałat
 - Staropolska ryba „po grecku”
 - Śledzie „po kaszubsku” z duszoną cebulą i pomidorami
 - Sałatka Cezar z kurczakiem
 - Domowy pasztet z żurawiną i korniszonami

Zupa:

- Zupa grzybowa z łazankami

II Dania podane na półmiskach:

- Pierogi z kapustą i grzybami
- Łosoś na szpinaku z czosnkiem, ryż z warzywami, lekki sos serowy z kurkami
 - Polędwiczki wieprzowe, opiekane w cieście francuskim, purée ziemniaczane, warzywa, sos pieczeniowy z zielonym pieprzem
- Sandacz smażony, pieczone ziemniaki, maślane warzywa i sos cytrynowy

Desery podawane na półmiskach:

- Tradycyjny sernik
- Makowiec wigilijny
- Świąteczny piernik
- kawa / herbata / woda wliczona w cenę

- cena zestawu 135 zł/osoba -

4 P O R Y R O K U

RESTAURACJA

MENU WIGILIJNE

Każdy pakiet można wzbogacić o:

- Patery ze świeżymi owocami – 45 zł/patera
- Pieczona szynka w całości w stylu „Virginia”, z goździkami i miodem, sos „gravy”, chrzan domowy, musztarda, pieczywo szynka o wadze ok. 7,5 kg po upieczeniu - 550 zł
- Grzane wino w cenie - 15 zł/osoba

Napoje płatne dodatkowo:

- Karafka soku 1l – 15 zł
- Kompot z suszu 1l – 20 zł
- Napoje gazowane: Cola, Sprite, Fanta, Kinley 0,2l – 6 zł

WINA Z NALEWAKA

- MUSUJĄCE - Frizzin, Vino Frizzante Bianco, San Martino, Veneto, Włochy Glera
 - WINA BIAŁE - Bianco S. Martin, San Martino, Veneto, Włochy Blend
 - WINA CZERWONE - Malbech, San Martino, Veneto IGT, Włochy Malbec

15 zł kieliszek 125 ml / 25 zł karafka 250 ml / 45 zł karafka 500 ml

Cennik bankietowy alkoholi 4 Pory Roku:

- | | | | |
|-----------------------|----------------------|------------------------------------|-----------------------|
| • Wódka Wyborowa | 0,7l - 65 zł | • Rum Havana 3YO | 0,7l – 140 zł |
| • Wódka Absolut | 0,7l - 90 zł | • Gin Gordon's Gin | 0,7l – 140 zł |
| • Ostoya Vodka | 0,7l - 110 zł | • Prosecco | 0,75l – 110 zł |
| • Whisky Ballantines | 0,7l - 120 zł | • Piwo regionalne różne rodzaje | 0,5l – 15 zł |
| • Whiskey Jameson | 0,7l - 185 zł | • Piwo Bohemia Regent jasne/ciemne | 0,4l – 14 zł |
| • Whisky Jack Daniels | 0,7l - 195 zł | • Piwo Bohemia Regent – beczka | 30l – 600 zł |