

Kolacja świąteczna

w formie serwowanej

MENU I

155 PLN za osobę

NAPOJE

MENU II

169 PLN za osobę

PRZYSTAWKA

prosimy o wybór jednej pozycji

Strudel z dorsza • kapusta kiszona • grzyby leśne
Mille-feuille z pieczonego buraka • daktyle •
mus jabłkowo-imbirowy

ZUPA

prosimy o wybór jednej pozycji

Krem z leśnych grzybów • grzanki ziołowe
Barszcz czerwony na domowym zakwasie •
uszka grzybowe • tymianek

DANIE GŁÓWNE

prosimy o wybór jednej pozycji

Konfitowane udko z kaczki • pieczone warzywa
korzenne • sos pomarańczowy • kluski z buraka
Pieczony piosz • ziemniaczano-chrzanowe
puree • tagliatelle warzywne • sos winno-maślany

DESER

prosimy o wybór jednej pozycji

Tarta czekoladowa z chili • sorbet pomarańczowy
Crumble śliwkowe z kruszonką piernikową •
lody waniliowe

W CENIE

kawa • herbata • soki • woda

DODATKOWE NAPOJE SERWOWANE

Kompot z suszu
podany w karafkach

12 PLN za osobę

Wino grzane z bakaliarni,
pomarańczą i goździkami

15 PLN / 250 ml

Wino musujące

14 PLN / 100 ml



PRZYSTAWKA

prosimy o wybór jednej pozycji

Terrina drobiowa • konfitura z czerwonej cebuli
i gruszek • bakalie
Gravlax z łososia • twaróg • majonez szczypiorkowy •
chipsy jabłkowe

ZUPA

prosimy o wybór jednej pozycji

Bulion grzybowy • kluski ziołowe
Krem chrzanowy • oliwa truflowa • crème fraîche

DANIE GŁÓWNE

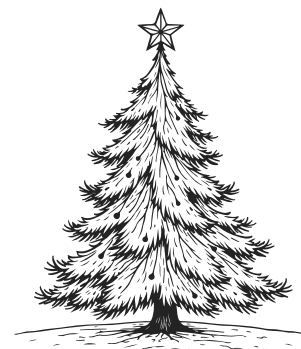
prosimy o wybór jednej pozycji

Udziec jagnięcy • ravioli grzybowe • sos rozmarynowy
• glazurowana marchewka
Pieczony dorsz w pistacjach • gratin ziemniaczane •
smazone kurki • sos maślano-winny

DESER

prosimy o wybór jednej pozycji

Beza • krem pistacjowy • sos z rokitnika
Fondant czekoladowy • sos jeżynowy • crème fraîche



PRZEKĄSKI

69 PLN za osobę

CIASTA ŚWIĄTECZNE

39 PLN za osobę

DANIA CIEPŁE

za dodatkową opłatą

Śledź marynowany w aromacie
piernikowym

Schab nadziewany z musem
z suszonej śliwki

Pasztet domowy • żurawina

Quiche porowy • konfitura z czerwonej
cebuli

Salatka z pieczonych buraków • feta •
pestki dyni

Tradycyjna салатка jarzynowa

Sos tatarski

Sos chrzanowy

Świąteczny piernik domowy

Sernik z czekoladą

Ciasto jabłkowe z cynamonem



Bulion • ravioli grzybowe

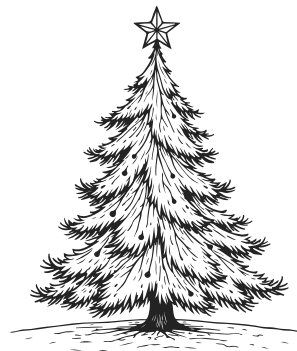
20 PLN

Pieczony dorsz w płatkach
migdałowych • warzywa korzenne

39 PLN

Pierogi z bryndzą i żurawiną

34 PLN



Aby ten wieczór był dla Państwa wyjątkowy...

W CENIE REZERWACJI

Świąteczne dekoracje, indywidualna aranżacja sali oraz opieka doświadczonego Event Managera sprawią,
że Państwa spotkanie nabierze wyjątkowego charakteru.

WG INDYWIDUALNEJ WYCENY

Umilimy Państwa wieczór występem pianisty grającego świąteczne utwory na żywo / w opcji wraz z wokalistką.

Jeśli Państwa Goście mają chęci do tańca i dobrej muzyki - nasz DJ zajmie się wszystkim kompleksowo.

Przygotujemy specjalną ofertę napojów alkoholowych serwowanych do kolacji

Filip Krupa - Event Manager

+48 723 014 801



filip.krupa@hotelswing.pl