
ŚWIĄTECZNE MENU
CHRISTMAS MENU



TUESDAY
WTOREK
23.12

DANIA CIEPŁE

- Zupa cebulowa aromatyzowana białym winem z grzankami
- Polędwiczki wieprzowe z sosem miodowo-musztardowym
- Halibut z sosem z palonego masła oraz kaparami
- Ziemniaki z rozmarynem
- Komosa ryżowa z zielonymi warzywami i serem Grana Padano
- Warzywa blanszowane z masłem migdałowym

BUFET ZIMNY

- Pieczony rostbef z pomidorami koktajlowymi, rukolą, serem Grana Padano i oliwą z suszonych pomidorów
- Sezonowane sery i wędliny
- Sałatka Cezar z krewetkami królewskimi oraz grzankami
- Sałatka z mozzarellą, awokado, roszponką i prażonymi pestkami dyni
- Sałatka grecka z fetą i oregano
- Łosoś wędzony z kruchymi sałatami, chrzanowym musem i piklowaną czerwoną cebulą
- Bufet sałatkowy (pomidory, ogórki, papryka, mix sałat, rukola, oliwki marynowane w oliwie rozmarynowej, tofu, pomidory suszone, ciecierzka, goma wakame, tuńczyk, kukurydza konserwowa, karczochy marynowane)
- Surówki (z kapusty, z buraka, z marchewki)
- Selekcja sosów (winegret, jogurtowy, miodowo musztardowy, aioli, BBQ, ketchup, majonez vege, musztarda)
- Oliwy smakowe, selekcja pieczywa

DLA DZIECI

- Zupa pomidorowa z makaronem
- Panierowane fileciki z kurczaka
- Pizza 2 rodzaje
- Makaron z sosem bolońskim
- Frytki/frytki z batatów

DESERY

- Ciasto Tiramisu
- Mus czekoladowy z wiśniami
- Sernik z galaretką i owocami
- Owoce filetowane

WARM BUFFET

- Onion soup flavored with white wine and croutons
- Pork tenderloin with honey and mustard sauce
- Halibut with browned butter sauce and capers
- Potatoes with rosemary
- Quinoa with green vegetables and Grana Padano cheese
- Blanched vegetables with almond butter

COLD BUFFET

- Roast beef with cherry tomatoes, arugula, Grana Padano cheese, and sun-dried tomato oil
- Seasoned cheeses and cold cuts
- Caesar salad with king prawns and croutons
- Salad with mozzarella, avocado, lamb's lettuce, and roasted pumpkin seeds
- Greek salad with feta cheese and oregano
- Smoked salmon with crispy lettuce, horseradish mousse, and pickled red onion
- Salad buffet (tomatoes, cucumber, pepper strips, mixed greens, arugula, olives marinated in rosemary olive oil, tofu, sun-dried tomatoes, chickpeas, wakame seaweed, tuna, canned corn, marinated artichokes)
- Cabbage salad, beetroot salad, carrot salad
- Vinaigrette, yogurt sauce, honey mustard sauce, aioli sauce, BBQ sauce, ketchup, vegan mayonnaise, mustard
- Flavored olive oils, selection of breads

KIDS MENU

- Tomato soup with pasta
- Breaded chicken fillets
- Pizza – 2 types
- Pasta with Bolognese sauce
- French fries/sweet potato fries

DESSERTS

- Tiramisu cake
- Chocolate mousse with cherries
- Cheesecake with jelly and fruit
- Sliced fruit

WEDNESDAY
ŚRODA
24.12



DANIA CIEPŁE

- Barszcz czerwony z uszkami faszerowanymi grzybami i kapustą
- Zupa rybna z pomidorami i dorszem
- Udko z kaczki w sosie pomarańczowym
- Pieczona wołowina z sosem chrzanowym
- Łosoś z sosem porowo winnym
- Smażony filet z karpia w panierce
- Wybór pierogów z kapustą i grzybami, twarogiem i ziemniakami, mięsem
- Ziemniaki gotowane z ziołami
- Modra kapusta duszona w czerwonym winie z miodem i rodzynkami
- Karmelizowana marchew z tymiankiem

BUFET ZIMNY

- Śledź z jabłkiem, rodzynkami i kwaśną śmietaną
- Mięsa i pasztety z konfiturą z czerwonej cebuli i żurawiny
- Sałatka z pieczonych ziemniaków z ogórkiem konserwowym
- Ryba po grecku
- Pieczony rostbef z pomidorami koktajlowymi, rukolą, serem Grana Padano i oliwą z suszonych pomidorów
- Sałatka Cezar z krewetkami królewskimi oraz grzankami
- Sałatka z mozzarellą, awokado, roszponką i prażonymi pestkami dyni
- Sałatka grecka z fetą i oregano
- Łosoś wędzony z kruchymi sałatami, chrzanowym musem i piklowaną czerwoną cebulą
- Bufet sałatkowy (pomidory, ogórki, papryka, mix sałat, rukola, oliwki marynowane w oliwie rozmarynowej, tofu, pomidory suszone, ciecierzycy, goma wakame, tuńczyk, kukurydza konserwowa, karczochy marynowane)
- Surówki (z kapusty, z buraka, z marchewki)
- Selekcja sosów (winegret, jogurtowy, miodowo musztardowy, aioli, BBQ, ketchup, majonez vege, musztarda)
- Oliwy smakowe, selekcja pieczywa

DLA DZIECI

- Rosół z makaronem i warzywami
- Panierowane fileciki z kurczaka
- Pizza 2 rodzaje
- Makaron z sosem bolońskim
- Frytki/frytki z batatów

DESERY

- Sernik z kremem pomarańczowym
- Ciasto marchewkowe z orzechami włoskimi i cynamonem
- Piernik z powidłami z rumem
- Makowiec z bakaliami
- Owoce filetowane
- Kompot z suszonych owoców z przyprawami korzennymi

CHRISTMAS EVE DINNER
KOLACJA WIGILIJNA

WARM BUFFET

- Beetroot soup with mushroom and cabbage dumplings
- Fish soup with tomatoes and cod
- Duck leg in orange sauce
- Roasted beef with horseradish sauce
- Salmon with leek and wine sauce
- Fried carp fillet in breadcrumbs
- Selection of dumplings (with cabbage and mushrooms, cottage cheese and potatoes, meat)
- Potatoes boiled with herbs
- Red cabbage stewed in red wine with honey and raisins
- Caramelized carrots with thyme

COLD BUFFET

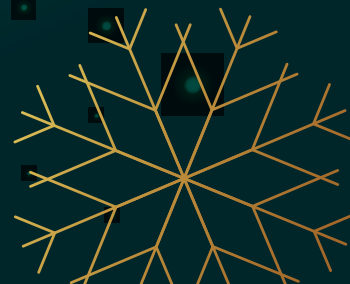
- Herring with apple, raisins, and sour cream
- Meats and pâtés with red onion and cranberry jam
- Greek-style fish
- Roast beef with cherry tomatoes, arugula, Grana Padano cheese, and sun-dried tomato oil
- Caesar salad with king prawns and croutons
- Salad with mozzarella, avocado, lamb's lettuce, and roasted pumpkin seeds
- Greek salad with feta cheese and oregano
- Smoked salmon with crispy lettuce, horseradish mousse, and pickled red onion
- Salad buffet (tomatoes, cucumber, pepper strips, mixed greens, arugula, olives marinated in rosemary olive oil, tofu, sun-dried tomatoes, chickpeas, wakame seaweed, tuna, canned corn, marinated artichokes)
- Cabbage salad, beetroot salad, carrot salad
- Vinaigrette, yogurt sauce, honey mustard sauce, aioli sauce, BBQ sauce, ketchup, vegan mayonnaise, mustard
- Flavored olive oils, selection of breads

KIDS MENU

- Chicken soup with noodles and vegetables
- Breaded chicken fillets
- Pizza – 2 types
- Pasta with Bolognese sauce
- French fries/sweet potato fries

DESSERTS

- Cheesecake with orange cream
- Carrot cake with walnuts and cinnamon
- Gingerbread with rum jam
- Poppy seed cake with dried fruit and nuts
- Sliced fruit
- Dried fruit compote with spices



THURSDAY CZWARTEK 25.12



DANIA CIEPŁE

- Zupa borowikowa z łazankami i warzywami
- Kapuśniak na wędzonce z ziemniakami
- Pieczona karkówka z sosem cydrowym
- Supreme z kurczaka faszerowane szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie puttanesca
- Filet dorsza z sosem szpinakowo kaparowym
- Wybór pierogów (z kapustą i grzybami, twarogiem i ziemniakami, mięsem)
- Purée ziemniaczane ze szczypiorkiem
- Karmelizowane buraki z miodem i redukcją balsamiczną
- Pieczona dynia z serem halloumi i pesto pietruszkowym

BUFET ZIMNY

- Śledź z jabłkiem, rodzynkami i kwaśną śmietaną
- Mięsa i pasztety z konfiturą z czerwonej cebuli i żurawiny
- Sałatka z pieczonych ziemniaków z ogórkiem konserwowym
- Ryba po grecku
- Pieczony rostbef z pomidorami koktajlowymi, rukolą, serem Grana Padano i oliwą z suszonych pomidorów
- Sałatka Cezar z krewetkami królewskimi oraz grzankami
- Sałatka z mozzarellą, awokado, roszponką i prażonymi pestkami dyni
- Sałatka grecka z fetą i oregano
- Łosoś wędzony z kruchymi sałatami, chrzanowym musem i piklowaną czerwoną cebulą
- Bufet sałatkowy (pomidory, ogórki, papryka, mix sałat, rukola, oliwki marynowane w oliwie rozmarynowej, tofu, pomidory suszone, ciecierzycy, goma wakame, tuńczyk, kukurydza konserwowa, karczochy marynowane)
- Surówki (z kapusty, z buraka, z marchewki)
- Selekcja sosów (winegret, jogurtowy, miodowo musztardowy, aioli, BBQ, ketchup, majonez vege, musztarda)
- Oliwy smakowe, selekcja pieczywa

DLA DZIECI

- Zupa jarzynowa z koperkiem
- Panierowane fileciki z kurczaka
- Pizza 2 rodzaje
- Makaron z sosem bolońskim
- Frytki/frytki z batatów

DESERY

- Ciasto WZ
- Deser czekoladowy Opera
- Mus z słonego karmelu z konfiturą z owoców leśnych
- Owoce filetowane

CHRISTMAS DAY DZIEŃ ŚWIĄTECZNY

WARM BUFFET

- Boletus soup with noodles and vegetables
- Cabbage soup with smoked meat and potatoes
- Roasted pork neck with cider sauce
- Chicken supreme stuffed with spinach and sun-dried tomatoes in puttanesca sauce
- Cod fillet with spinach and caper sauce
- Selection of dumplings (with cabbage and mushrooms, cottage cheese and potatoes, meat)
- Mashed potatoes with chives
- Caramelized beets with honey and balsamic reduction
- Roasted pumpkin with halloumi cheese and parsley pesto

COLD BUFFET

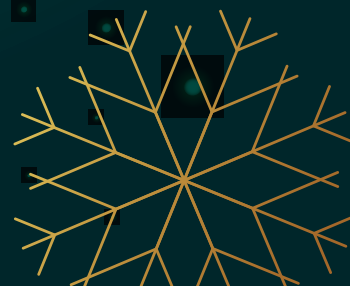
- Herring with apple, raisins, and sour cream
- Meats and pâtés with red onion and cranberry jam
- Greek-style fish
- Roast beef with cherry tomatoes, arugula, Grana Padano cheese, and sun-dried tomato oil
- Caesar salad with king prawns and croutons
- Salad with mozzarella, avocado, lamb's lettuce, and roasted pumpkin seeds
- Greek salad with feta cheese and oregano
- Smoked salmon with crispy lettuce, horseradish mousse, and pickled red onion
- Salad buffet (tomatoes, cucumber, pepper strips, mixed greens, arugula, olives marinated in rosemary olive oil, tofu, sun-dried tomatoes, chickpeas, wakame seaweed, tuna, canned corn, marinated artichokes)
- Cabbage salad, beetroot salad, carrot salad
- Vinaigrette, yogurt sauce, honey mustard sauce, aioli sauce, BBQ sauce, ketchup, vegan mayonnaise, mustard
- Flavored olive oils, selection of breads

KIDS MENU

- Vegetable soup with dill
- Breaded chicken fillets
- Pizza – 2 types
- Pasta with Bolognese sauce
- French fries/sweet potato fries

DESSERTS

- WZ cake
- Chocolate dessert
- Salted caramel mousse with forest fruit jam
- Sliced fruit



FRIDAY
PIĄTEK
26.12



CHRISTMAS DAY
DZIEŃ ŚWIĄTECZNY

DANIA CIEPŁE

- Krem ziemniaczano-porowy z oliwą truflową
- Żurek z białą kielbasą i jajkiem
- Pieczony filet z indyka z sosem żurawinowym
- Polędwiczka wieprzowa z sosem z czerwonego wina i szalotki
- Pstrąg w sosie koperkowo-cytrynowym
- Gnocchi z sosem grzybowym i natką pietruszki
- Ziemniaki pieczone z tymiankiem

BUFET ZIMNY

- Śledź z jabłkiem, rodzynkami i kwaśną śmietaną
- Mięsa i pasztety z konfiturą z czerwonej cebuli i żurawiny
- Sałatka z pieczonych ziemniaków z ogórkiem konserwowym
- Ryba po grecku
- Pieczony rostbef z pomidorami koktajlowymi, rukolą, serem Grana Padano i oliwą z suszonych pomidorów
- Sałatka Cezar z krewetkami królewskimi oraz grzankami
- Sałatka z mozzarellą, awokado, rozszponką i prażonymi pestkami dyni
- Sałatka grecka z fetą i oregano
- Łosoś wędzony z kruchymi sałatami, chrzanowym musem i piklowaną czerwoną cebulą
- Bufet sałatkowy (pomidory, ogórki, papryka, mix sałat, rukola, oliwki marynowane w oliwie rozmarynowej, tofu, pomidory suszone, ciecierzycza, goma wakame, tuńczyk, kukurydza konserwowa, karczochy marynowane)
- Surówki (z kapusty, z buraka, z marchewki)
- Selekcja sosów (winegret, jogurtowy, miodowo musztardowy, aioli, BBQ, ketchup, majonez vege, musztarda)
- Oliwy smakowe, selekcja pieczywa

DLA DZIECI

- Zupa kalafiorowa z kluseczkami
- Panierowane fileciki z kurczaka
- Pizza 2 rodzaje
- Makaron z sosem bolońskim
- Frytki/frytki z batatów

DESERY

- Sermakowiec
- Szarlotka z kruszoną
- Crème brûlée z owocami
- Owoce filetowane

WARM BUFFET

- Potato and leek cream soup with truffle oil
- Sour rye soup with white sausage and egg
- Roasted turkey fillet with cranberry sauce
- Pork tenderloin with red wine and shallot sauce
- Trout in dill and lemon sauces
- Gnocchi with mushroom sauce and parsley
- Roasted potatoes with thyme

COLD BUFFET

- Herring with apple, raisins, and sour cream
- Meats and pâtés with red onion and cranberry jam
- Greek-style fish
- Roast beef with cherry tomatoes, arugula, Grana Padano cheese, and sun-dried tomato oil
- Caesar salad with king prawns and croutons
- Salad with mozzarella, avocado, lamb's lettuce, and roasted pumpkin seeds
- Greek salad with feta cheese and oregano
- Smoked salmon with crispy lettuce, horseradish mousse, and pickled red onion
- Salad buffet (tomatoes, cucumber, pepper strips, mixed greens, arugula, olives marinated in rosemary olive oil, tofu, sun-dried tomatoes, chickpeas, wakame seaweed, tuna, canned corn, marinated artichokes)
- Cabbage salad, beetroot salad, carrot salad
- Vinaigrette, yogurt sauce, honey mustard sauce, aioli sauce, BBQ sauce, ketchup, vegan mayonnaise, mustard
- Flavored olive oils, selection of breads

KIDS MENU

- Cauliflower soup with dumplings
- Breaded chicken fillets
- Pizza – 2 types
- Pasta with Bolognese sauce
- French fries/sweet potato fries

DESSERTS

- Cheesecake
- Apple pie with crumble topping
- Crème brûlée with fruit
- Sliced fruit