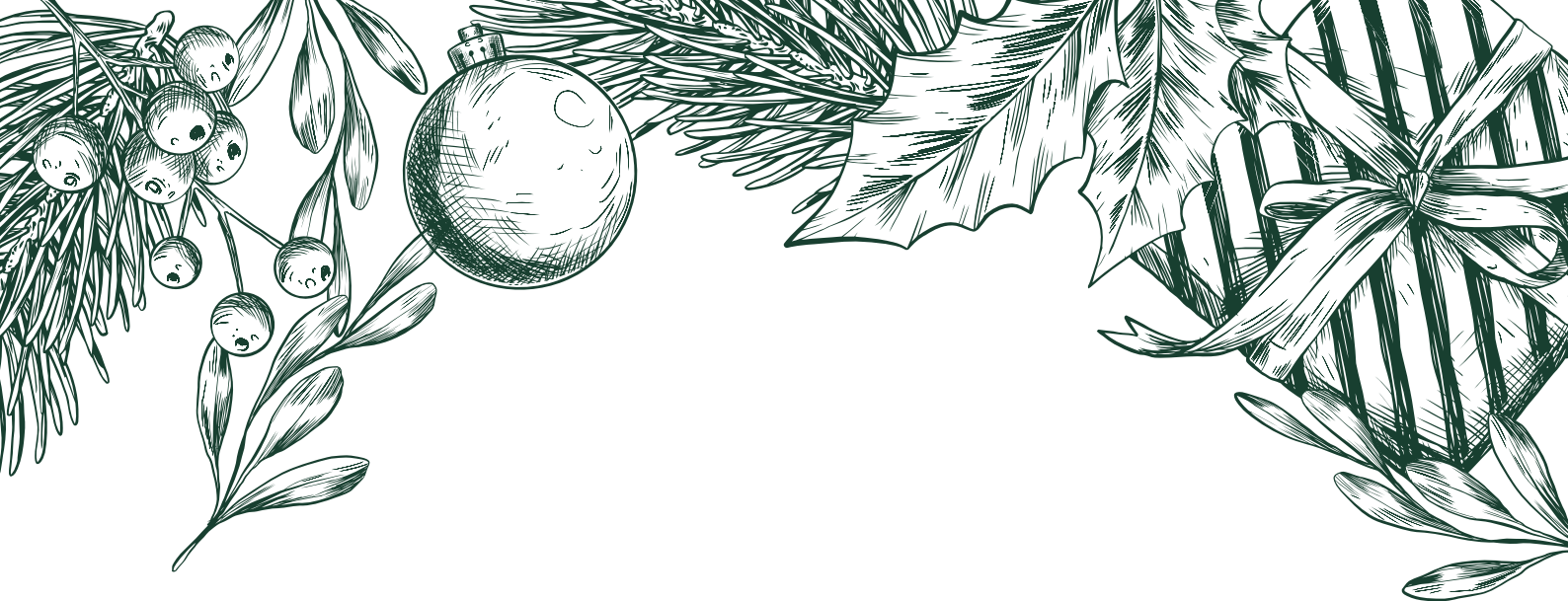




Świąteczne SPOTKANA FIRMOWE

VISLOW
RESORT





Menu

WIGILIJNE SERWOWANE

MENU SERWOWANE I

Cena menu 75 PLN brutto / 1 os.

PRZYSTAWKA

Tatar ze śledzia z oliwą szczypiorkową i korzenną kruszonką

ZUPA

Barszcz czerwony z grzybowymi uszkami i otartym majerankiem

DANIE GŁÓWNE

Karp smażony w migdałach z purée ziemniaczanym i kapustą

DESER

Sernik z czekoladową kruszonką i sosem waniliowym

NAPOJE

Kawa, herbata, woda

MENU SERWOWANE I

Cena menu 80 PLN brutto / 1 os.

PRZYSTAWKA

Pasztet z soczewicy z musem jabłkowo żurawinowym

ZUPA

Zupa grzybowa z łazankami i oliwą pietruszkową

DANIE GŁÓWNE

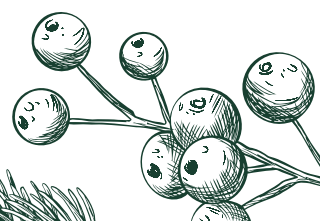
Szczupak pieczony z ziemniakami confit z nutą chrzanową i skorzoną w orzechach

DESER

Strudel jabłkowy z lodami cynamonowymi

NAPOJE

Kawa, herbata, woda





MENU SERWOWANE III

Cena menu 85 PLN brutto / 1 os.

PRZYSTAWKA

Terrina z wędzonej makreli na musie z kiszzonego ogórka

ZUPA

Krem z borowika z dodatkiem cydru polskiego

DANIE GŁÓWNE

Łosoś w ziołowej panierce z risotto śliwkowym z marynowanymi warzywami z sosem vinaigrette

DESER

Piernik z konfiturą śliwkową i lodami korzennymi

NAPOJE

Kawa, herbata, woda

MENU SERWOWANE IV

Cena menu 90 PLN brutto / 1 os.

PRZYSTAWKA

Łosoś z naszej wędzarni z tatarem ogórkowym i aksamitnym serkiem mascarpone

ZUPA

Consomme borowikowe z warzywami julienne i oliwą tymiankową

DANIE GŁÓWNE

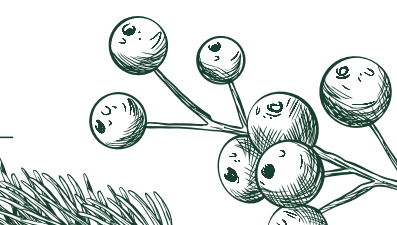
Filet z halibuta na purée z grochu, kiszoną marchwią i sosem z raków

DESER

Tarta makowa z sosem gruszkowym i tatarem z wędzonej śliwki

NAPOJE

Kawa, herbata, woda





Menu

WIGILIJNE BUFETOWE

| dostępne dla grup min. 20 osób |

BUFET ŚWIĄTECZNY I

Cena menu 95 PLN brutto / 1 os.



BUFET ZIMNY

Śledź w oleju z cebulką
Śledź w śmietanie z jabłkiem
Karp w galarecie
Paszтет z grzybami i sosem żurawinowym
Gniazdka makaronowe z makiem i rodzynkami
Wiślańskie szynki i kiełbasy wędzone
Sałatka jarzynowa
Pieczywo
Masło



DANIA CIEPŁE

Barszcz czerwony z uszkami i oliwą majerankową
Smażone pierogi ruskie okraszone cebulą
Karp smażony w migdałach, sos pomarańczowy
Kapusta z grochem



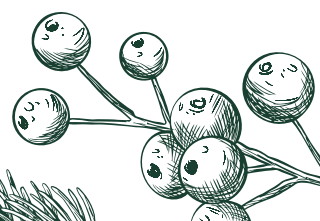
DESERY

Makowiec z bakaliami
Sernik z rodzynkami
Piernik z polewą czekoladową
Kompot z suszonych owoców



NAPOJE

Kawa, herbata, woda





BUFET ŚWIĄTECZNY II

Cena menu 110 PLN brutto / 1 os.



BUFET ZIMNY

Śledź w zalewie octowej z korniszonem i tymiankiem

Śledź z burakami i jabłkiem

Dorsz w panierce z warzywami w pomidorach

Makaron farfale z makiem i bakaliami

Pate z sandacza z różowym pieprzem i plastrami cukinii

Wiślańskie szynki i kiełbasy wędzone

Polędwiczka wieprzowa z bakaliami

Salatka rubinowa ze śledziem

Pieczywo

Masło



DANIA CIEPŁE

Zupa grzybowa z łazankami z pesto pietruszkowym

Pierogi z kapusta i grzybami okraszone palonym masłem

Kapusta z grochem

Łosoś w panierce z pestek dyni, sos piernikowy



DESERY

Tarta makowa z migdałami z sosem waniliowym

Sernik z czekoladową posypką

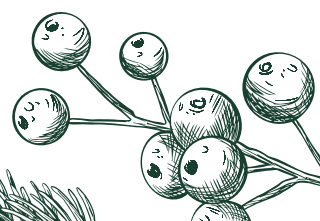
Piernik z sosem śliwkowym

Kompot z suszonych owoców



NAPOJE

Kawa, herbata, woda





BUFET ŚWIĄTECZNY III

Cena menu 120 PLN brutto / 1 os.



BUFET ZIMNY

Sandacz w migdałach podany na konfiturze warzywnej z rodzynekami
Pasztet z grzybami z konfiturą jarzębinową
Śledź w przyprawach korzennych
Makaron farfale z makiem migdałami i pomarańczą gotowana w sous-vide
Terrina rybna na konfiturze z jabłek, gruszek i śliwek wędzonych
Wiślańskie szynki i kielbasy wędzone
Cielęcina z orzechami
Sałatka rubinowa ze śledziem
Sałatka jarzynowa
Pieczywo
Masło



DANIA CIEPŁE

Krem grzybowy z pudrem tymiankowym
Dorsz w złocistej panierce na sosie z ogórków kiszonych
Pierogi z kapustą i grzybami oraz pierogi „ruskie”
Buraki glazurowane z anyżem
Kapusta z grochem Kopytka z oliwą szałwiową



DESERY

Makowa panna cotta z polewą piernikową
Sernik z musem pomarańczowym
Strudel jabłkowy z sosem cynamonowym
Kompot z suszonych owoców



NAPOJE

Kawa, herbata, woda





Menu

WIGILIJNE SERWOWANE

WEDŁUG WŁASNEJ KOMPOZYCJI



PRZYSTAWKI

Tatar „święteczny” z marynowanego śledzia w przyprawach korzennych	20 PLN
Paszтет z soczewicy z konfiturą żurawinową	20 PLN
Rolada z wędzonej makreli ułożona na carpaccio z ogórka kiszzonego	22 PLN
Plastry buraka z oliwą tymiarkową i musem z wędzonego karpia	20 PLN
Łosoś marynowany w cytrynie i pomarańczach na grzance korzennej	25 PLN



ZUPY

Barszcz czerwony z pasztecikiem nadziewanym kapustą i grzybami	18 PLN
Consomme grzybowe z pierożkami śliwkowymi i oliwą tymiarkową	18 PLN
Zupa grzybowa z łazankami i pesto pietruszkowym	19 PLN
Krem z buraka ze świeżym tymiarkiem	16 PLN
Krem z borowika z pudrem z wędzonego pstrąga	20 PLN



DANIA GŁÓWNE

Filet z karpia w panierce, puree ziemniaczane, kapusta z grzybami, sos migdałowy	35 PLN
Pieczony szczupak, sos pomarańczowy, kasza z grzybami, glazurowane buraki w miodzie i anyżu	49 PLN
Grillowany łosoś, pomarańczowe risotto, puree jabłkowe, sałatka z suszonych śliwek	52 PLN
Smażony sum, ziemniaki confit w tymiarku, skorzonera w pierniku	48 PLN



DESERY

Sernik z konfiturą pomarańczową	19 PLN
Tarta makowa z lodami bakaliowo - cynamonowymi	22 PLN
Makowa pana cotta z sorbetem wiśniowym	19 PLN
Piernik z polewą czekoladową, na konfiturze śliwkowej i sosem waniliowym	20 PLN

Kompot z suszonych owoców	12 PLN
---------------------------	--------

