



MENU Wigilijne

DLA GRUP



UROCZYSTE KOLACJE SERWOWANE

/ przystawka, zupa, danie główne, deser /

CENA: 150,00 zł / osoba

ZESTAW I

- *Plastry rolady z matjasa holenderskiego z racuszkami ziemniaczanymi, kwaśną śmietaną i czerwonym kawiozem
- *Zupa grzybowa z dorszem i świeżo siekanym koperkiem
- *Marynowana w imbirze polędwica z dorsza atlantyckiego podana na mozaice ryżowej i delikatnym sosie z grillowanej pory
- *Torcik bezowy z musem "Raspberry mojito" i gałką sorbetu limonowego
- *Kompot z suszu owocowego z miodem pitnym

Kawa, herbata, woda

ZESTAW III

- *Roladki śledziowe z łososiowym musem i czerwonym kawiozem
- *Duet kremów grzybowych z grillowanymi krewetkami
- *Zapiekany halibutz awokado i serem lazur na suszonych pomidorach z risottoszafranowym
- *Pierozki w cieście kruchym z makiem w sosie waniliowym z suszonymi daktylami
- *Kompot z suszu owocowego z miodem pitnym

Kawa, herbata, woda



MENU Wigilijne

DLA GRUP



ZESTAW III

- *Carpaccio z ośmiornicy z cytrynowym vinaigrette
- *Wykwintna zupa borowikowo - smardzowa z puszystą śmietanką i łososiowym kawiozem
- *Filet z halibutana domowej ratatui z mięsem małż skropiony sosem szafranowym z makaronem sepią
- *Torcik tiramisù z likierem Kahlua i lodami rozmarynowymi
- *Kompot z suszu owocowego z miodem pitnym

Kawa, herbata, woda

KOLACJE SERWOWANE Z FANTAZJĄ ŚWIĄTECZNYCH ZAKĄSEK I DESERÓW

Cena zestawu 170 zł/osoba

ZESTAW I

Zakąski wieloporcjowo w stół

- *Śledziowe roladki w prawdziwkach i w miodzie sosnowym na sposób staropolski
- *Karp w delikatnej galaretki z białego wina z warzywami
- *Wigilijne pierogi z kapustą z suszonymi prawdziwkami i grochem
- *Sałata ziemniaczana ze śledziem bałtyckim i ogórkiem kwaszonym

Zupa serwowana

- *Zupa borowikowa aromatyzowana oliwą truflową z domowymi łazankami

Danie główne serwowane

- *Tradycyjny panierowany karp z sałatką jarzynową i ziemniaczkami z wody

Desery wieloporcjowo w stół

- *Beskidzkie łamańce z makiem, bakaliami i likierem Amaretto
- *Lukrowana strucla z makiem i orzechami
- *Pachnący korzeniami piernik z powidłami śliwkowymi

Coś do picia

- *Kompot z suszu owocowego z miodem pitnym
- Kawa, herbata, woda



MENU Wigilijne

DLA GRUP



ZESTAW II

Zakąski wieloporcjowo w stół

- *Karp po żydowsku z migdałami i rodzynekami
- *Roladki z pstrąga w sosie migdałowym
- *Groch z kapustą z suszonymi podgrzybkami
- *Tradycyjna sałatka jarzynowa

Zupa serwowana

- *Barszcz królewski z uszkami wigilijnymi

Danie główne serwowane

- *Duet z łososia i sandacza przekładany szpinakiem z ziemniaczkami z gałką muszkatołową i kapustą wigilijną

Desery wieloporcjowo w stół

- *Mak z kluseczkami i bakaliami Makiełkiz miodem i rumem Kutia

Coś do picia

- *Kompot z suszu owocowego z miodem pitnym
Kawa, herbata, woda

ZESTAW III

Zakąski wieloporcjowo w stół

- *Marynowane śledzie w zalewie korzennej
- *Rolada z karpia w trzech smakach z warzywami
- * Wędzony łosoś rolowany z serem bryndza
- * Sałata lodowa z wędzonym węgorem w sosie jogurtowo-koperkowym

Zupa serwowana

- *Orientalna zupa z rydzówz ziarnami sezamui imbirem

Danie główne serwowane

- *Smażony halibut z masłem łososiowym z kaszą perłową warzywami

Desery wieloporcjowo w stół

- *Ciasteczka cynamonowe*Delicja piernikowa w czekoladzie
Sernik z suszonymi owocami

Coś do picia

- *Kompot z suszu owocowego z miodem pitnym
Kawa, herbata, woda



MENU Wigilijne

DLA GRUP



BOGATE KOLACJE BUFETOWE

Cena zestawu 200 zł/osoba

ZESTAW I

Zakąski

Karp w delikatnej galaretkie z białego wina z warzywami
Kulebiak z łososiem i szpinakiem z suszonymi pomidorami w sosie z
marynowanych borowików
Wigilijne pierogi z kapustą z suszonymi prawdziwkami i grochem

Zupy

Barszcz czerwony z wigilijnym pasztecikiem
Zupa borowikowa aromatyzowana oliwą truflową z domowymi łązankami

Dania główne

Filet z sandacza skropiony sosem polskim z dodatkiem suszonych grzybów z puree
ziemniaczano brokułowym
Grillowany łosoś w sosie cytrynowym podany z gołąbkami z kaszy gryczanej i
grzybów z bukietem kalafiorów oprószonych bułką tartą
Tradycyjny panierowany karp z sałatką jarzynową i ziemniaczkami z wody

Desery

Staropolski piernik z powidłami śliwkowymi Strucla z masą orzechową z sosem
mocca
Kutia-kompozycja gotowanej pszenicy z makiem, miodem, orzechami i migdałami

Coś do picia

Kompot z suszu owocowego z miodem pitnym
Kawa, herbata, woda



MENU Wigilijne

DLA GRUP



BOGATE KOLACJE BUFETOWE

Cena zestawu 200 zł/osoba

ZESTAW II

Zakąski

- *Parfait z wędzonego pstrąga z galaretką z białego wina i smażonymi borowikami na miodzie sosnowym
- *Plastry matjasa holenderskiego na chrupiącym placku ziemniaczanym z creme fraiche i kawiozem łososiowym
- *Wigilijne pierogi z kapustą i grzybami

Zupy

- *Wykwintna zupa grzybowa z suszoną żurawiną i warzywami
- *Szafranowe veloute z pstrąga tęczowego z dorszowymi pulpecikami i ciastkiem francuskim

Dania główne

- *Tradycyjny karp panierowany z puree ziemniaczano-dyniowym i sałatką jarzynową
- *Pieczona troć podana na risotto grzybowym z bukietem warzyw i sosem pietruszkowym
- *Polędwica z dorsza smażona na maśle z płatkami migdałów podana na duszonej kapuście z grochem

Desery

- *Wigilijne ciasto orzechowe z kardamonem
- *Makiełki z miodem, bakaliami i rumem
- *Łamańce z makiem w sosie korzennym

Coś do picia

- *Kompot z suszu owocowego z miodem pitnym
- Kawa, herbata, woda