MENU Wigilijne

DLA GRUP

UROCZYSTE KOLACJE

CENA od 160,00 zł / osoba



MENU Wigilijne

DLA GRUP

UROCZYSTE KOLACJE SERWOWANE

/ przystawka, zupa, danie główne, deser /

CENA: 160,00 zł / osoba

ZESTAW I

*Plastry rolady z matjasa holenderskiego z racuszkami ziemniaczanymi, kwaśną śmietaną i czerwonym kawiorem
*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 kawiorem
*Duet kremów grzybowych z grillowanymi krewetkami
*Zapiekany halibutz awokado i serem lazur na suszonych pomidorach z risottoszafranowym
* Pierożki 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 kawiorem
*Filet z halibutana domowej ratatuiz mięsem małż skropiony sosem szafranowym z makaronem sepia
*Torcik tiramisuz likierem Kahluai lodami rozmarynowymi
*Kompot z suszu owocowego z miodem pitnym

Kawa, herbata, woda

KOLACJE SERWOWANE Z FANTAZJĄ ŚWIĄTECZNYCH ZAKĄSEK I DESERÓW

Cena zestawu 180 zł/osoba

ZESTAW I

Zakąski wieloporcjowo w stół

*Śledziowe roladkiw prawdziwkach i w miodzie sosnowym na sposób staropolski
*Karp w delikatnej galaretce 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 rodzynkami
*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 węgorzem w sosie jogurtowo-koperkowym

Zupa serwowana

*Orientalna zupa z rydzówz ziarnami sezamui imbirem

Danie główne serwowane

*Smażony halibut z masłem łososiowym z kaszą perłowąz 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 210 zł/osoba

ZESTAW I

Zakąski

Karp w delikatnej galaretce 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 wigilinym pasztecikiem
Zupa borowikowa aromatyzowana oliwą truflową z domowymi łazankami

Dania główne

Filet z sandacza skropiony sosem polskim z dodatkiem suszonych grzybów z puree ziemniaczano brokułowym
Grillowany łosoś w sosie cytrynowym podany z gołąbkiem 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 210 zł/osoba

ZESTAW II

Zakąski

*Parfait z wędzonego pstrągaz galaretką z białego wina i smażonymi borowikami na miodzie sosnowym

*Plastry matjasa holenderskiego na chrupiącym placku ziemniaczanym z creme fraiche i kawiorem łososiowym

*Wigilijne pierogi z kapustą i grzybami

Zupy

*Wykwintna zupa grzybowaz 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