

KOLACJA WIGILIJNA

MENU w cenie 100 zł/osoba

1 zupa do wyboru:

- barszcz czerwony na karpniu gotowany z uszkami i grzybami
- zupa z suszonych grzybów z kluseczkami kładzionymi
- zupa krem z buraczka z wędzonym pstrągiem i kwaśną śmietaną

1 danie do wyboru:

- pstrąg w korzennych przyprawach na zapiekance ziemniaczanej
- stek ze schabu zawijany w boczku z konfiturą z czerwonej cebuli i puree ziemniaczanym z grzybami
- schab w świątecznej marynacie w sosie z nutą wina, śliwki i imbiru serwowany z kluską śląską i glazurowanymi burakami

1 deser do wyboru:

- gruszka gotowana w Galicyjskim Grzańcu podana na orzechowej chrupie w sosie cytrynowo – waniliowym
- wiedeński strudel z orzechami włoskimi i makiem podany z lodami z pumperniku skropionymi sosem pomarańczowym

2 ciepłe zakąski do wyboru:

- kapusta z grzybami i grochem
- kluski z makiem
- karp serwowany na sosie greckim
- pierogi z kapustą i grzybami

5 przystawek do wyboru:

- śledzik po kaszubsku
- karp po żydowsku
- ryba po grecku
- tartaletki z musem do wyboru (rybny, grzybowy, mięsny, jajeczny)
- pieczone na talerzu z wyborem sosów zimnych
- śledź w przyprawach korzennych z winem
- śledź w cebulce z olejem
- zielona rolada nadziana rybą wędzoną i twarożkiem
- sałatka jarzynowa
- sałatka śledziowa
- wybór pasztetów z sosem comberland

napoje:

- kawa
- herbata
- kompot z suszu
- soki owocowe
- napoje gazowane