

Świąteczna kolacja w sercu Kazimierza

Zapraszamy do restauracji Garnish Food & Wine
w 1891 | Garni Hotel na wyjątkową kolację wigilijną.
W magicznej atmosferze krakowskiego Kazimierza
– przygotowaliśmy świąteczne menu łączące klasykę z nowoczesnością.
Przy dźwiękach nastrojowej muzyki na żywo, delektujcie się wykwintnymi
daniami, ciesząc się chwilami spędzonymi w gronie bliskich.

Menu wigilijne

MENU SERWOWANE:

Przystawka:

Smażone rydze w śmietanie /
kremowy mus z rozmarynem /
bagietka korzenna

Zupa:

Tradycyjny barszcz czerwony na zakwasie /
uszka z grzybami /
suska sechłońska

Danie główne:

Karp w chrupiącej panierce /
puree ziemniaczane z chrzanem /
kapusta z grochem
Świąteczny kompot z suszonych owoców

BUFET ŚWIĄTECZNY:

Bufet ciepły:

Pierogi z kapustą i grzybami /
Pierogi ukraińskie / Pierogi ze szpinakiem

Bufet wytrawny:

Gravlax z łososia / cytrusy / świeży koper
Pate z gęsiej wątróbki / konfitura figowa/
bagietka korzenna
Sandacz w galarecie / migdały / kiszone cytryny
Palony w sianie burak / ser Tom Chevre /
orzechy włoskie / żel z żurawiny
Mix sałat / pomidorki cherry / czarne oliwki /
feta / dressing vinegret
Śledzie w śmietanie z jabłkiem i cebulką
Śledzie w muszradzie Dijon
Mix sałat / grillowany kurczak / ananas / kukurydza
Tradycyjna sałatka jarzynowa
z jabłkiem Granny Smith
Półmiski pieczonych mięs i wędlin regionalnych
Deska serów francuskich
Pieczywo własnego wypieku

Bufet słodki:

Gruszka duszona w winie / anyż z goździkiem /
wanilia / maślana kruszonka
Sero-Makowiec
Piernik / konfitura ze śliwek węgierskich
Mini tiramisu
Ciasto z wiśniami i crunchy
Patera owoców filetowanych

Cena kolacji: **299 PLN/osoba***

*Do każdego zamówienia doliczany
jest serwis w wysokości 10%

