

# 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: **349 PLN/osoba\***

\*Do każdego zamówienia doliczany  
jest serwis w wysokości 10%

