

GARNISH FOOD & WINE

Kolacja wigilijna

dla gości indywidualnych

KOLACJA CZTERODANIOWA

Matijas

burak · zielone jabłko · crème fraîche · koper

Krem z borowików

domowe łązanki

Halibut

fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca · emulsja maślano-koperkowa · smardze

Makowiec

pomarańcza · wanilia · migdał

ŚWIĄTECZNY BUFET

na wytrawnie

Barszcz wigilijny na zakwasie

Pierogi z kapustą i grzybami

Paszteciki z kapustą i grzybami

Kulebiak z leśnymi grzybami

Kluski z makiem

Sandacz w galarecie, migdały, groszek

Gravlax z łososia, kwaśna śmietana, marynowane
cebulki

Salatka jarzynowa

Półmisek pieczonych mięs i wędlin

Deska serów

Pieczyno własnego wypieku

na słodko

Ciasto sermakowe

Sernik z ricotty, krem z białej czekolady

Piernik, konfitura ze śliwek węgerek

Kompot z suszu owocowego

349 zł brutto / osoba dorosła

Dzieci 0–3 lat: bez opłat · 4–12 lat: 50% ceny · od 13 lat: 100% ceny

24 grudnia 2026

Restauracja Garnish Food&Wine by Mikołaj Rey · 1891 Garni Hotel

GARNISH FOOD & WINE

Christmas Eve Dinner

for individual guests

FOUR-COURSE DINNER

Matjas herring

beetroot · green apple · crème fraîche · dill

Porcini mushroom cream soup

homemade łazanki noodles

Halibut

Piękny Jaś beans from the Dunajec Valley · butter and dill emulsion · morels

Poppy seed roll

orange · vanilla · almond

CHRISTMAS BUFFET

savoury

Christmas Eve sourdough borscht

Pierogi with cabbage and mushrooms

★ Cabbage and mushroom pasties

Kulebiak pie with wild forest mushrooms

Noodles with poppy seeds

Pike-perch in aspic, almonds, peas

Salmon gravlax, sour cream, pickled onions

★ Polish vegetable salad

Platter of roasted meats and cold cuts

Cheese board

Homemade bread

sweet

Cheese and poppy seed cake ★

Ricotta cheesecake, white chocolate cream

Gingerbread, damson plum preserve

Dried fruit compote ★

349 PLN gross / adult

Children 0–3: free · 4–12: 50% of the price · 13 and over: full price

24 December 2026

Garnish Food&Wine by Mikołaj Rey restaurant · 1891 Garni Hotel