
Garnish
Food&Wine
by Mikołaj Rey
Menu
wigilijne

Menu wigilijne

24.12.2026, g. 17:00 - 22:00

Menu serwowane

- Matijas / burak / zielone jabłko / creme fraiche / koper
- Krem z borowików / domowe łazanki
- Halibut / Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca / emulsja maślano - koperkowa / smardze
- Tarta migdałowa / karmel / nugat / namalaka z palonej białej czekolady

Bufet świąteczny

- Sandacz w galarecie / migdały / groszek
- Gravlax z łososia / kwaśna śmietana / marynowane cebulki / ogórki w ginie
- Plastry pieczonego buraka / orzech włoski / ser d'Ambert
- Kulebiak z kapustą i grzybami
- Pieczywo własnego wypieku
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z wędzonym kurczakiem / ananas / kukurydza
- Półmisek pieczonych mięs i wędlin
- Pierogi Ruskie
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Deska serów
- Ciasto Seromakowe
- Sernik z ricotty / krem z białej czekolady
- Piernik / konfitura ze śliwek węgierek

Koszt menu dla 1 os. dorosłej 369 PLN brutto

Dzieci od 0 do 3 lat – brak opłat

Dzieci od 4 do 12 lat - 50% kwoty

Dzieci od 13 lat – 100% kwoty

Do każdej kwoty doliczany jest 10% service charge

Potwierdzenie rezerwacji wiąże się z 100% przedpłatą rezerwacji (wraz z service charge) jako gwarancja rezerwacji miejsca

Cena menu z czasem może ulec zmianie



1891 | Garni Hotel

ul. Podbrzezie 4, 31-054 Kraków | + 48 500 281 765 | reservation@garnihotel.pl