



Kolacja wigilijna (bufet)
Koszt 170.00 zł/osoba

Dania Gorące

Barszcz na zakwasie buraczanym z uszkami

Kapusta zasmażana z pieczarkami

Pierogi z kapustą i grzybami

Karp smazony w sosie cytrynowym

Przekąski

Ryba po grecku

Tymbaliki rybne z musem chrzanowym

Śledź po żydowsku

Wytrawne ptysie z musem cytrynowym i łososiem

Sałatka jarzynowa

Kulebiak z kapustą i grzybami

Napoje i desery

Kompot z suszu

Woda mineralna

Kawa, Herbata

Strucla makowa

Keks

Piernik z Lipcem Białowieskim





Kolacja wigilijna (bufet)

Koszt 220.00 zł/osoba

Bufet Gorący

Zupa rybna

Miruna w sosie kurkowo – porowym

Rosti ziemniaczane

Pieczarki z rusztu

Kapusta zasmażana z grzybami

Pierogi z kapustą i grzybami

Karp smażony na sosie cytrynowym

Warzywa z wody

Bufet przekąsek zimnych

Śledź po żydowsku

Tymbaliki rybne z sosem chrzanowym

Mus z wędzonego pstrąga

Kulebiak z kapustą i grzybami

Ryba po grecku

Wytrawne ptysie z musem cytrynowym i łososiem

Salatka jarzynowa

Pieczywo jasne i ciemne

Napoje i desery

Strucka makowa

Tarta makowa z bakaliami

Keks

Sernik z belgijską czekoladą

Piernik z Lipcem Białowieskim

Kompot z suszu,

Woda mineralna

Kawa/Herbata

Wino grzane – 150 ml.



Kolacja wigilijna (serwowana)

Koszt 150.00 zł/osoba

Przystawka

Tatar z matiasa z ziarnami gorczycy,
kwaśnym jabłkiem i creme fraiche

Zupa

Aromatyczna zupa grzybowa z kaszą wiejską

Danie Główne

Smażony karp na złoto z sosem cytrynowym,
potatki zielone, duszona marchewka

Deser

Tarta makowa z bakaliami i białym lukrem

Napoje

Kompot z suszu

Woda mineralna

Kawa, Herbata

Wino grzane – 150 ml.



Kolacja wigilijna (serwowana)

Koszt 230.00 zł/osoba

Zupa

Aromatyczna zupa grzybowa z kaszą wiejską
lub

Barszcz na zakwasie buraczanym z uszkami

Danie Główne

Karp smażony na złoto z sosem cytrynowym,
potatki zielone, duszona marchewka

lub

Sandacz pieczony podany na szpinaku,

ziemniaki duchesse, sos beurre blanc, zielony groszek

Przekąski zimne

Śledź po żydowsku

Śledź korzenny

Terrina z ryb morskich z musem chrzanowym

Chrupiące sałaty z wędzonym łososiem i sosem

majonezowo-jogurtowym

Tymbaliki z łososiem

Ryba po grecku

Sałatka jarzynowa

Wytrawne ptysie z musem cytrynowym i łososiem

Drugie gorące danie podane na półmiskach

Pierogi z kapustą i grzybami

Pierogi ukraińskie

Desery, napoje (bufet)

Sernik z kajmakiem z prażonymi migdałami

Makowiec z lukrem cytrynowym i kandyzowanymi owocami

Tarta bakaliowa z orzechami, Piernik

Kompot z suszu

Woda mineralna

Kawa, Herbata

Soki owocowe

Wino grzane – 150 ml.