

ZIELONYM
DO GÓRY

Menu wigilijne



Tradycja

- *Kompot z suszu*
- *Śledź w śmietanie z grillowanym jabłkiem i cebulą podany na pieczonym buraku*
- *Barszcz czerwony z pierogami z mięsem wołowym*
- *Filet z karpia w panko, kapusta z grzybami, kluski śląskie, sos grzybowy*
- *Crumble śliwkowe z kruszonką i lodami słony karmel*

139 zł/os

Nowoczesność

- *Kompot z suszu*
- *Ceviche z dorsza z mandarynką, kolendrą i limonką*
- *Prowansalska zupa rybna*
- *Pieczona golonka z indyka, sos żurawinowy, gratin ziemniaczane, purée jabłkowe*
- *Sernik baskijski na czekoladowo-cynamonowym spodzie z musem pomarańczowym z rumem*

164 zł/os

Bezglutenowy



- *Kompot z suszu*
- *Ceviche z dorsza z mandarynką, kolendrą i limonką*
- *Prowansalska zupa rybna*
- *Pieczona golonka z indyka, sos żurawinowy, gratin ziemniaczane, purée jabłkowe*
- *Sernik baskijski z musem pomarańczowym z rumem i sosem czekoladowo-cynamonowym*

164 zł/os

Wege/Wegan



- *Kompot z suszu*
- *Salatka z grejpfrutem, natką pietruszki, awokado i makiem*
- *Barszcz czerwony z pierogami z kapustą*
- *Grillowane boczniki w sosie pieczeniowym, purée selerowe z orzechami włoskimi, chips z marchewki*
- *Crumble śliwkowe z kruszonką i lodami słony karmel*

139 zł/os

Bufet

- *Vol-au-vent z pasztetem z wątróbki z konfiturą z czerwonej cebuli i galaretką agrestową*
- *Vol-au-vent z pasztetem wegańskim z konfiturą z czerwonej cebuli i słonecznikiem*
- *Deska serów z żurawiną, karmelizowaną gruszką i miodem*
- *Patera regionalnych wędlin i kiełbas, chrzan, pikle*
- *Salatka gyros z kurczakiem*
- *Pieczyno, oliwy smakowe*
- *Ciasta: sernik, drożdżówki makowe, piernik*

89 zł/os

DODATKOWE CIEPŁE DANIE:

- *Bigos wegański z „kiełbasą”, suszoną śliwką, boczniakiem i grochem 32zł/os*
- *Pierogi z kapustą i grzybami z masłem i cebulką dymką 32zł/os*

Dodatkowe informacje

Menu serwowane dla grup do 50 osób, powyżej w formie bufetu. W cenie każdego menu świąteczne nakrycie i dekoracje. Maksymalny czas trwania kolacji do godziny 22:30. Serwis kelnerski w wysokości 10% doliczany do końcowej kwoty rachunku.

Wszelkie dodatkowe informacje
oraz rezerwacje terminów:

e-mail: kontakt@zielonym.pl

tel: + 48 572 503 421

ZIELONYM
DO GÓRY