

ZIELONYM
DO GÓRY

Menu wigilijne



Menu I

- *Kompot z suszu*
- *Pate z wątróbki drobiowej podane na chałce z marynowanym podgrzybkiem i konfiturą z czerwonej cebuli*
- *Zupa grzybowa z makaronem łazanki*
- *Filet z okonia morskiego z ziemniakiem hasselback, pesto bazyliowym i grillowanymi warzywami **
- *Tarta czekoladowo-pomarańczowa z przyprawami korzennymi*

*Możliwość wymiany fileta z okonia morskiego na panierowanego fileta z karpia z ziemniakiem hasselback i kapustą z grochem

139 zł/os

Menu II

- *Kompot z suszu*
- *Tatar wołowy z piklami, szprotką, musztardą dijon i pieczywem*
- *Barszcz czerwony z uszkami z kapustą i grzybami*
- *Policzki wieprzowe w sosie piernikowym, purée ziemniaczano-koperkowe, pieczone warzywa korzenne*
- *Japoński makowiec z bakaliami i rozmarynem*

139 zł/os

Bezglutenowy



- *Kompot z suszu*
- *Tatar (jeden do wyboru)*
 - *wołowy z piklami, szprotką i musztardą dijon*
 - *z pieczonego buraka, awokado i mango, majonez koperkowy*
- *Barszcz czerwony z białą fasolą i ziemniakami*
- *Japoński makowiec z bakaliami i rozmarynem*

159 zł/os

Wege/Wegan



- *Kompot z suszu*
- *Tatar z pieczonego buraka, awokado i mango, majonez koperkowy, pieczywo*
- *Barszcz czerwony z białą fasolą i ziemniakami*
- *Pieczona dynia z sosem żurawinowym i orzechami włoskimi, kasza pęczak, konfitowane pomidorki koktajlowe, mix sałat*
- *Tartaletka czekoladowo-kokosowa z owocami sezonowymi*

139 zł/os

Wszystkie dania główne z menu 1,2,3 możemy przygotować w wersji bezglutenowej

FINGER FOOD

Zestaw I

- Krewetki w tempurze z sosem chili i limonką
- Mini kanapeczki z pieczonym burakiem, kozim serem i orzechami włoskimi
- Mini szaszłyki owocowe z białą czekoladą i miętą

45zł/os

Zestaw II

- Krewetki w tempurze z sosem chili i limonką
- Mini kanapeczki z pieczonym burakiem, kozim serem i orzechami włoskimi
- Mini szaszłyki owocowe z białą czekoladą i miętą
- Ser halloumi z miodem i sezamem
- Mini quiche ze szpinakiem i serem feta

69zł/os

Zimny bufet

- Roladki z łososia z serkiem philadelphia i zielonym ogórkiem
- Deska serów z żurawiną, karmelizowaną gruszką i miodem
- Patera regionalnych wędlin i kiełbas, chrzan, pikle
- Śledź na pumperniklu z pieczonym burakiem i grillowanym jabłkiem
- Sałatka tabbouleh z ziołami, pomidorem, ogórkiem, papryką i oliwą
- Pieczywo, masło, oliwy smakowe
- Ciasta: ciasto ze śliwkami i cynamonem, sernik, makowiec

89 zł/os

DODATKOWE CIEPŁE DANIE:

- Pierogi z kapustą i grzybami z masłem i cebulką dymką

33 zł/os

Dodatkowe informacje

Menu serwowane dla grup do 50 osób, powyżej w formie bufetu. W cenie każdego menu świątecznego 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