



kolacja wigilijna

podane ceny są cenami netto -
oferta serwowana od min. 5 osób, oferta bufetowa od min. 20 osób

Propozycja I

Menu serwowane 3 dania 99 zł/os.

- Zupa lub przystawka
- Danie główne
- Deser

Propozycja II

Menu serwowane 3 dania z bufetem
zimnym i deserowym 165 zł/os.

- Zupa lub przystawka
- Danie główne
- Deser
- Bufet zimny /6 przystawek, 3
sałatki, 4 desery/
- owoce filetowane
- kompot z suszu

Propozycja III

Menu bufetowe uzupełniane 2h
185 zł/os.

- Bufet ciepły /2 zupy, 2 dania rybne,
1 danie mięsne, 1 danie
wegetariańskie, 1 dodatek
warzywny, 1 dodatek skrobiowy/
- Bufet zimny /6 przystawek, 3
sałatki/
- Bufet deserowy /ciasto domowe,
monoporcje/
- owoce filetowane
- kompot z suszu

Propozycja IV

Menu serwowane 3 dania z bufetem
zimnym, ciepłym i deserowym 225 zł/os

- Zupa lub przystawka
- Danie główne
- Deser
- Bufet ciepły /2 zupy, 2 dania rybne,
1 danie mięsne, 1 danie
wegetariańskie, 1 dodatek
warzywny, 1 dodatek skrobiowy/
- Bufet zimny /6 przystawek, 3
sałatki, 4 desery/
- kompot z suszu

kolacja wigilijna - menu

Przystawka serwowana

- Tatar z łososia z kaparami i majonezem wasabi Tatar ze śledzia z pienikiem i gruszką
- Łosoś gravlax marynowany w burakach czerwonych z ginem
- Terina z sandacza z musem chrzanowym i sałatką z pikli domowych
- Pstrąg wędzony z koglem-moglem wytrawnym
- Pstrąg marynowany w cytrusach z sałatką kaparowo ziemniaczaną

Zupa serwowana

- Barszcz czerwony z uszkami
- Zupa grzybowa z kluseczkami
- Consome z suszonych grzybów z łazankami i pianka tymiankową
- Zabielana zupa rybna z zielonym groszkiem
- Bulion rybny z pieczonymi rybami

Danie główne serwowane

- Polędwica z dorsza, rogut z grzybów, polenta z tymiankiem, karmelizowana marchewka
- Filet z karpia smażony na palonym maśle, konfitowane ziemniaki, sos szary, pieczone buraki w miodzie
- Faworki z karpia, mus chrzanowy, kasza jaglana z zielonymi warzywami, piklowana dynia
- Pstrąg z pustelni pieczony, puree z selera, kiszony kalafior, sos bearnaise
- Pieczony łosoś, risotto szafranowe, sałatka z kopru włoskiego
- Confitowana naga z kaczki, ziemniaki pieczone, kapusta czerwona, sos pomarańczowy, piklowany burak

Deser serwowany

- Mus czekoladowy z pomarańczą
- Mus z mascarponez makiem, pomarańczą i malibu
- Strudel z makiem
- Racuchy z sosem waniliowym
- Sernik z białą czekoladą
- Mus cytrynowy z piernikiem i śliwką nałęczowską

Dania ciepłe w bufecie

- Kapusta wigilijna
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Kulebiak z kapustą i sandaczem
- Kapusta z grochem
- Gołąbki z kaszą gryczaną w sosie podgrzybkowym
- Gołąbki ziemniaczane w sosie tymiankowym
- Kotleciki gryczane z sosem grzybowym
- Faworki z karpia z musem chrzanowym
- Dorsz pieczony z kaponatą
- Sandacz pieczony w sosie borowikowym
- Karp smażony z sosem z trzech cebul
- Łosoś grillowany z sosem cytrynowym
- Pieczona kaczka w sosie żurawinowym
- Policzki wołowe duszone w czerwonym winie

kolacja wigilijna - menu

BUFET CIEPŁY

Zupy w bufecie

- Krem grzybowy z ziołową grzanką
- Barszcz czerwony z uszkami lub krokietem
- Żurek z wędzonego pstrąga
- Pikantna zupa rybna
- Krem z kiszonej kapusty z wędzoną rybą

Dodatek warzywny na ciepło w bufecie

- Buraki pieczone w miodzie
- Karmelizowana marchewka
- Kalafior romanesco
- Pieczona włoszczyzna

Dodatek skrobiowy w bufecie

- Ziemniaki pieczone z czosnkiem i rozmarynem
- Ziemniaki gratin
- Ziemniak puree
- Polenta z grzybami
- Kasza jaglana z zielonymi warzywami
- Risotto grzybowe

BUFET ZIMNY

Przystawki

- Półmisek ryb wędzonych z pustelni
- Śledź marynowany z grzybami leśnymi
- Śledź w śmietanie z kwaśnym jabłkiem
- Tatar ze śledzia
- Śledź w salsie z suszonych grzybów
- Kulebiak z kapustą i grzybami
- Dorsz marynowany w pikantnym sosie pomidorowym
- Dorsz w salsie warzywnej
- Dorsz marynowany w zalewie winnej z sosem tatarskim
- Treinaz łososa
- Terina z karpia
- Karp w galarecie
- Łosoś marynowany w koperze włoskim z sałatką z pieczonego buraka
- Półmisek mięs pieczonych
- Rolada z kaczki z żurawiną i orzechami
- Konfitowany udziec z indyka z morelą
- Wołowina pieczona po angielsku z musem truflowym
- Schab pieczony po lubelsku

kolacja wigilijna - menu

BUFET ZIMNY

Sałatki

- Śledź w szubie
- Sałata ziemniaczana ze śledziem
- Mix sałat z wędzonym śledziem i kiszonkami domowymi
- Mix sałat z wędzonym pstrągiem, kaszą jaglana i pieczonymi warzywami
- Sałatka jarzynowa
- Mix sałat z wędzonym łososiem, jajko mole, mini kolba kukurydzy, sos tatarski
- Mix sałat z pieczoną kaczką, orzechami włoskimi, suszoną żurawiną i sosem malinowym

Bufet deserowy

- Racuchy
- Strudel z makiem
- Makowiec
- Sernik z brzoskwiniami
- Miodownik
- Seromakowiec
- Mus pomarańczowy z płatkami migdałowymi
- Mus czekoladowy ze śliwka wędzoną
- Owoce filetowane