



ATRIUM
restauracja

OFERTA WIGILIJNA
-2026-



Kolacja Wigilijna serwowana

Elegancka forma spotkania z menu
podawanym bezpośrednio do stołu.

Idealna dla kameralnych kolacji firmowych
i rodzinnych, gdzie liczy się wyjątkowa
atmosfera, komfort oraz profesjonalna
obsługa.

Zestaw I 149 zł/os

Zupa

Tradycyjny barszcz czerwony z majerankiem,
uszkami z kapustą i grzybami

Danie główne

Dzwonko z karpia panierowane, maślane
puree ziemniaczane, kapusta z grzybami

Deser

Piernik z powidłami śliwkowymi,
musem czekoladowym i pomarańczą

Zestaw II 169 zł/os

Przystawka

Marynowany pstrąg z chrzanem, koperkiem
i piklowaną cebulką

Zupa

Krem z grzybów leśnych z grzanką ziołową
i wędzoną śmietaną

Danie główne

Dorsz pieczony , brukselka na maśle,
puree z selera, żel morelowy z cytryną

Deser

Bûche de Noël - Rolada z czekoladowego
biszkoptu, krem czekoladowy, konfitowana
pomarańcza, prażony orzech laskowy

Kolacja Wigilijna serwowana

Zestaw III

189 zł/os

Przystawka

Pasztet z gęsi z galaretką jabłkową, żurawiną i grillowaną brioche

Zupa

Krem z grzybów leśnych z grzanką ziołową i wędzoną śmietaną

Danie główne

Sandacz pieczony na maśle, kalafior pieczony, puree z ziemniaka z palonym masłem, sos velouté z pieczonej cebuli

Deser

Strudel jabłkowy z rodzynkami, migdałami i sosem waniliowym

Zestaw IV - Wege

159 zł/os

Przystawka

Pasztet z soczewicy, grzanka z chleba żytniego, piklowana cebulka, konfitura żurawinowa

Zupa

Grzybowa zabelana z łazankami

Danie główne

Wellington z buraka - Pieczeń z ciasta francuskiego, buraka, z prawdziwkami, naleśnikiem ze szpinakiem, puree z pietruszki, sosem śliwkowym na czerwonym winie

Deser

Piernik z powidłami śliwkowymi, musem czekoladowym i pomarańczą





Uzupełnienie: Bufet zimny

Propozycja I

59 zł/os

- Paszteciki z kapustą i grzybami
- Ryba po grecku
- Śledź po kaszubsku
- Tradycyjna polska sałatka jarzynowa
- Domowy pasztet z żurawiną
- Schab ze śliwką pieczony w ziołach
- Deska serów Polskich
- Selekcja wędlin i kiełbas
- Mus chrzanowy
- Pieczywo i masło

Propozycja II

79 zł/os

- Łosoś Gravlax
- Paszteciki z kapustą i grzybami
- Sałatka z burakiem i kozim serem
- Roladki za karpia po żydowsku
- Śledź w oliwie z imbirem i kaparami z papryczkami chili
- Schab z morelą opiekany w majeranku
- Karczek pieczony w ziołach
- Tradycyjna polska sałatka jarzynowa
- Łazanki z miodem, orzechy włoskie
- Polędwiczka wieprzowa w rozmarynie
- Selekcja tradycyjnych pasztetów
- Deska serów Polskich
- Selekcja wędlin i kiełbas
- Mus chrzanowy
- Pieczywo i Masło



Uzupełnienie: Słodki bufet

Propozycja I

49 zł/os

- Makowiec zawijany z bakaliami i skórką pomarańczową
- Sernik krakowski z rodzynkami
- Piernik dojrzewający z powidłami śliwkowymi
- Keks świąteczny z bakaliami i orzechami
- Szarlotka korzenna z cynamonem

Propozycja II

69 zł/os

- Makowiec zawijany z bakaliami i skórką pomarańczową
- Sernik krakowski z rodzynkami
- Piernik dojrzewający z powidłami śliwkowymi
- Keks świąteczny z bakaliami i orzechami
- Szarlotka korzenna z cynamonem
- Miodownik / stefanka z kremem
- Orzechowiec z warstwą orzechów włoskich i miodu
- Królewiec – ciasto miodowe, polewa kakaowa i krem budyniowy



Kolacja Wigilina w formie ciepłego bufetu

To elegancka forma przyjęcia,
która łączy różnorodność smaków
z pełną swobodą wyboru.

Bogaty bufet pozwala gościom
komponować własne menu
i sięgać po ulubione dania przez cały
wieczór, tworząc naturalną,
niezobowiązującą atmosferę spotkania

Zestaw I
119 zł/os

Zupy

- Barszcz czerwony z majerankiem
z uszkami z kapustą i grzybami
- Consomme grzybowe, kluski
ziemniaczane, grzyby leśne

Danie główne

- Karp panierowany
- Krokiety z jajkiem i grzybami z sosem
tatarskim
- Obsmażane pierogi z kapustą i grzybami

Dodatki

- Puree ziemniaczane z chrzanem
- Kopytka z karmelizowanym jabłkiem
- Kapusta kiszona duszona z jabłkiem,
suszoną śliwką i majerankiem
- Marchew glazurowana pomarańczą,
miodem i tymiankiem



Zestaw II

139 zł/os

Zupy

- Zupa grzybowa, łazanki
- Barszcz na zakwasie z nutą pomarańczy, kruche krokiety z kapustą, grzybami i grochem

Danie główne

- Karp panierowany
- Udko z kaczki w sosie piernikowym
- Obsmażane pierogi z długo duszoną wołowiną i śliwką

Dodatki

- Kugel ziemniaczany z cebulą i majerankiem
- Kasza pęczak z pieczonym selerem, żurawiną i orzechem laskowym
- Modra kapusta z jabłkiem, żurawiną i goździkiem
- Ziemniaki pieczone z rozmarynem, czosnkiem i skórką cytrynową

Zestaw III

149 zł/os

Zupy

- Barszcz czerwony z majerankiem z uszkami z kapustą i grzybami
- Żur na maślanie, podgrzybki, ziemniaki pieczone

Danie główne

- Chrupiący dorsz w panko
- Indyk pieczony
- Obsmażane pierogi z kapustą i grzybami

Dodatki

- Polenta z grzybami i serem dojrzewającym
- Ziemniaki w stylu hasselback z wędzonym serem i masłem ziołowym
- Brukselka pieczona z kasztanami, miód chilli
- Sałatka z burakiem, mandarynka, pieczony fenkuł, pistacje, dressing cytrynowy



Uzupełnienie: Bufet zimny

Propozycja I

59 zł/os

- Paszteciki z kapustą i grzybami
- Ryba po grecku
- Śledź po kaszubsku
- Tradycyjna polska sałatka jarzynowa
- Domowy pasztet z żurawiną
- Schab ze śliwką pieczony w ziołach
- Deska serów Polskich
- Selekcja wędlin i kiełbas
- Mus chrzanowy
- Pieczywo i masło

Propozycja II

79 zł/os

- Łosoś Gravlax
- Paszteciki z kapustą i grzybami
- Sałatka z burakiem i kozim serem
- Roladki za karpia po żydowsku
- Śledź w oliwie z imbirem i kaparami z papryczkami chili
- Schab z morelą opiekany w majeranku
- Karczek pieczony w ziołach
- Tradycyjna polska sałatka jarzynowa
- Łazanki z miodem, orzechy włoskie
- Polędwiczka wieprzowa w rozmarynie
- Selekcja tradycyjnych pasztetów
- Deska serów Polskich
- Selekcja wędlin i kiełbas
- Mus chrzanowy
- Pieczywo i Masło



Uzupełnienie: Słodki bufet

Propozycja I

49 zł/os

- Makowiec zawijany z bakaliami i skórką pomarańczową
- Sernik krakowski z rodzynkami
- Piernik dojrzewający z powidłami śliwkowymi
- Keks świąteczny z bakaliami i orzechami
- Szarlotka korzenna z cynamonem

Propozycja II

69 zł/os

- Makowiec zawijany z bakaliami i skórką pomarańczową
- Sernik krakowski z rodzynkami
- Piernik dojrzewający z powidłami śliwkowymi
- Keks świąteczny z bakaliami i orzechami
- Szarlotka korzenna z cynamonem
- Miodownik / stefanka z kremem
- Orzechowiec z warstwą orzechów włoskich i miodu
- Królewiec – ciasto miodowe, polewa kakaowa i krem budyniowy

Open bar

Propozycja I

4h - 64 zł/os

6h - 80 zł/os

- kawa / herbata
 - woda mineralna gazowana / niegazowana
 - soki owocowe (jabłkowy / pomarańczowy)
 - napoje gazowane (cola / sprite / fanta)
-

Propozycja II

4h - 110 zł/os

6h - 130 zł/os

- kawa / herbata
- woda mineralna gazowana / niegazowana
- soki owocowe (jabłkowy / pomarańczowy)
- napoje gazowane (cola / sprite / fanta)
- rzemieśnicze piwo "Warkot"

Propozycja III

minimum 15 osób

4h - 130 zł/os

6h - 150 zł/os

- kawa / herbata
 - woda mineralna gazowana / niegazowana
 - soki owocowe (jabłkowy / pomarańczowy)
 - napoje gazowane (cola / sprite / fanta)
 - prosecco / wino domu białe / czerwone
 - rzemieśnicze piwo "Warkot"
-

Propozycja IV

minimum 15 osób

4h - 150 zł/os

6h - 170 zł/os

- kawa / herbata
- woda mineralna gazowana / niegazowana
- soki owocowe (jabłkowy / pomarańczowy)
- napoje gazowane (cola / sprite / fanta / tonic)
- prosecco / wino domu białe / czerwone
- rzemieśnicze piwo "Warkot"
- alkohole mocne: wódka / gin / rum / whisky





Informacje dodatkowe

Uprzejmie informujemy, że powyższa oferta jest jedynie propozycją i jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie i uwagi.

Jeśli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe prosimy o wcześniejszą informację.

Ceny zawierają podatek VAT.

Kolacja w formie bufetu dla min. 20 osób.

**Wynajem restauracji na
wyłącznieść - 1200 zł**

**Wynajem sali patio lub sali
konferencyjnej do wyceny
indywidualnej.**

Serwis: 10% do całości rachunku.

Restauracja czynna do 22:00

ATRIUM

restauracja

Spotkajmy się
przy Wigilijnym stole

www.restauracjaatrium.pl

885 508 551

