



Menu Wigilijne





Menu Wigilijne

Wariant 1 159 zł/netto/os.

Rezerwacja min. 8 osób- do 4h trwania

Zupa

Serwowana- około 250ml

Tradycyjny, domowy barszcz czerwony z uszkami z kapustą i grzybami

Dania główne

W półmiskach- 300g/os.

Smażony filet z pstrąga w sosie grzybowym

Karkówka w sosie własnym

Pierogi z kapustą i grzybami (vege)

Krokiety z farszem z twarogiem, ziemniakami i prażoną cebulką (vege)

Dodatki

Ziemniaki opiekane z ziołami

Kopytka

Bukiet surówek (colesław, marchewkowa, porowa)

Buraczki zasmażane

Deser

Serwowany

Piernik z sosem śliwkowym

Napoje w cenie

Woda z cytryną w karafkach

Napoje dodatkowo płatne

Bufet kawowo-herbaciany - 20 zł/osoba

Napoje gazowane 200ml (Pepsi, Mirinda, 7up)- 8 zł

Sok w karafce 1L (jabłko, pomarańcza, porzeczka)- 19 zł

Alkohole płatne według spożycia



Menu Wigilijne

Wariant 2 189 zł/netto/os.

Rezerwacja min. 8 osób- do 5h trwania

Zupy

1 do wyboru

Serwowana- około 250ml

Krem z borowików z kluskami półfrancuskimi

Rybna z pstrąga, suma i jesiotra z kawałkami ryb

Dania główne

W półmiskach- 300g/os.

Smażony filet z pstrąga w sosie grzybowym

Zraz wołowy w sosie winnym

Pierogi z kapustą i grzybami (vege)

Krokiety z farszem z twarogiem, ziemniakami i prażoną cebulką (vege)

Dodatki

Ziemniaki opiekane z ziołami

Kopytka

Bukiet surówek (colesław, marchewkowa, porowa)

Warzywa na parze

Deser

2 szt./os

Piernik z sosem śliwkowym

Sernik z białą czekoladą

Zimne przekąski

w półmiskach (350g/os.)

Tatar z pstrąga

Pstrąg wędzony

Tartaletki z musem pieczarkowym (vege)

Ryba po grecku

Salatka jarzynowa

Śledź w śmietanie z jabłkiem

Mięsa pieczone z sosem chrzanowym

Tymbaliki drobiowe

Pieczyno, masło



Menu Wigilijne

Wariant 3 249 zł/netto/os.

Rezerwacja min. 8 osób- do 6h trwania

Zupy

1 do wyboru

Serwowana- około 250ml

Krem z borowików z kluskami półfrancuskimi

Rybna z pstrąga, suma i jesiotra z kawałkami ryb

Dania główne

W półmiskach- 300g/os.

Smażony filet z pstrąga w sosie grzybowym

Sandacz w sosie winno-porowym

Udo z kaczki w sosie własnym z pomarańczą

Krokiety z farszem z twarogiem, ziemniakami i
prażoną cebulką (vege)

Dodatki

Ziemniaki opiekane z ziołami

Kopytka

Bukiet surówek (colesław, marchewkowa, porowa)

Warzywa na parze

Deser

3 szt./os

Piernik z sosem śliwkowym

Sernik z białą czekoladą

Makowiec

Zimne przekąski

w półmiskach (350g/os.)

Tatar z pstrąga

Pstrąg wędzony

Tartaletki z musem pieczarkowym (vege)

Ryba po grecku

Salatka jarzynowa

Śledź w śmietanie z jabłkiem

Mięsa pieczone z sosem chrzanowym

Tatar wołowy

Tymbaliki drobiowe

Pieczyno, masło

Gorąca kolacja

Domowy barszcz czerwony z mięsnym pasztecikiem (serwowany)

Pierogi z kapustą i grzybami (w półmiskach, ok. 5 szt./os.)



Menu Wigilijne

Napoje w cenie

Woda w karafkach z cytryną

Dodatkowo płatne

Bufet kawowo-herbaciany 20 zł/osoba/brutto

Napoje gazowane 200ml (Pepsi, Mirinda, 7up) 8 zł/szt./brutto

Sok w karafce 1L (jabłko, pomarańcza, porzeczka) 19 zł/brutto

Alkohole płatne według spożycia

Alkohole

Wódki

Wyborowa 0,5L 70 zł/brutto

Pan Tadeusz 0,5L 80 zł/brutto

Finlandia 0,5L 90 zł/brutto

J.A. Baczewski 0,5L 100 zł/brutto

Whiskey

Johnnie Walker Red 0,7L 120 zł/szt./brutto

Ballantines 0,7L 140 zł/szt./brutto

Jameson 0,7L 160 zł/szt./brutto

Jack Daniel's 0,7L 190 zł/szt./brutto

Wino

Wino domu białe 70 zł/szt./brutto

Wino domu czerwone 70 zł/szt./brutto

Villa Bellucci Prosecco 90 zł/szt./brutto

Dodatkowa oferta dostępna w naszej karcie win.

W przypadku potrzeby dostosujemy
proponowane menu do Państwa preferencji.



Kontakt

Rezerwacje Wigilii w restauracji:

+48 573 449 696

**Wigilijne spotkanie firmowe
z noclegami:**

+48 698 083 377

marketing@dworekwapionka.pl

Dane adresowe:

Hotel*** Dworek Wapionka

ul. Wczasowa 1

87-320 Górzno

