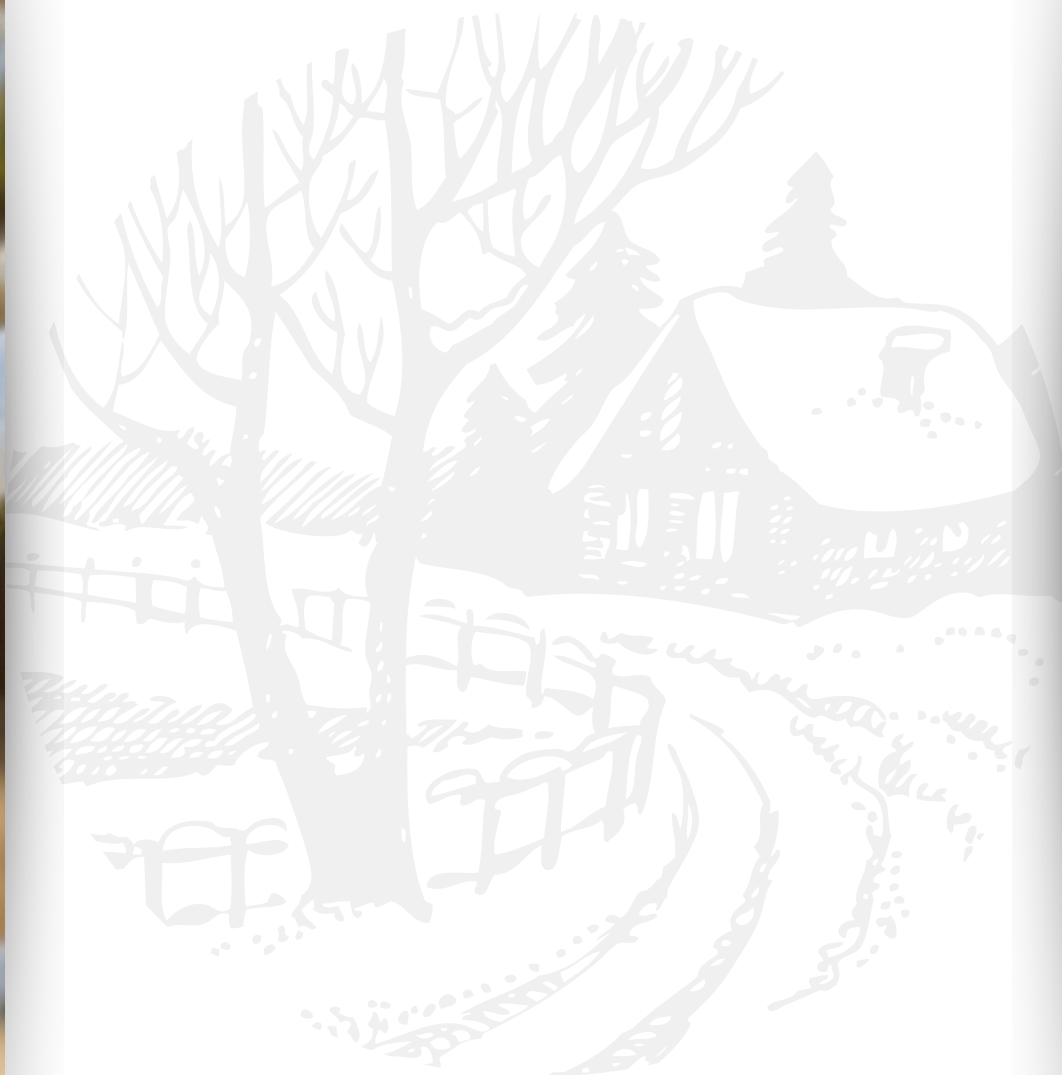


OFERTA WIGILIJNA

2025



Zasmakuj życia



WIGILIJNE MENU SERWOWANE

dla grup do 20 osób

Cena 109 zł netto/os.

PRZYSTAWKA

(jedna do wyboru)

Pasztet z grzybami marynowanymi, żurawiną i oliwą pietruszkową na grzance
Tatar z łososia wędzonego z kaparami i majonezem szczypiorkowym na pumperniku

ZUPA

(jedna do wyboru)

Krem grzybowy z groszkiem ptysiowym, oliwą truflową i zieloną pietruszką
Consomme drobiowo - wołowe z marchewką, podgrzybkami i zieloną pietruszką
Barszcz czerwony z rzemieślniczym ravioli z ricottą i szpinakiem

DANIE GŁÓWNE

(jedno do wyboru)

Poliki wieprzowe z puree truflowym i sałatką z pieczonego buraka z jabłkiem
Łosoś z pieca z pomarańczą i pieprzem cytrynowym z puree koperkowym
i nutą truflii podany z sałatką z fenkuła
Mix pierogów smażonych (ruskie/z kapustą i grzybami)
z kapustą zasmażaną i grzybami (8szt/os)

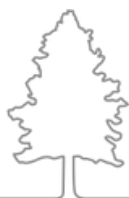
DESER

(jeden do wyboru)

Sernik z frużeliną wiśniową
Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych
Piernik z polewą czekoladową i bitą śmietaną

NAPOJE

Kompot z suszu, woda, kawa, herbata



Hotel Grzegorzewski
ul. 3 Maja 59, 95-080 Tuszyn
nr tel.: 504 481 970
www.hotelhg.pl

Zasmakuj życia



WIGILIJNE MENU BUFETOWE

Cena 130 zł netto/os.

ZUPA

(dla grup powyżej 20 osób możliwość wyboru 2 zup)

Consomme z makaronem, podgrzybkim i zieloną pietruszką

Barszczyk czerwony z pieczonego buraka z łazankami

Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym i zieloną pietruszką

Zalewajka gotowana na wędzonce z grzybami, jajkiem i ziemniakami

BUFET CIEPŁY

Morszczuk panierowany w panko z sosem sweet chili (podanym osobno)

Eskalopki z polędwiczki wieprzowej w sosie grzybowym (możliwość wymiany na danie rybne)

Pierogi z kapustą i grzybami

Pierogi ruskie

Kapusta kiszona z grzybami

Salatka z buraczków pieczonych z karmelizowanym w miodzie jabłkiem

Ziemniaki pieczone z cebulą i zielonym koperkiem

Pęczotto grzybowe z parmezanem i szczypiorkiem

DESERY

Kremowy sernik

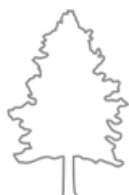
Szarlotka z kruszonką

Piernik tradycyjny z przyprawami korzennymi

Seromakowiec

NAPOJE

Kompot z suszu, woda, kawa, herbata



Hotel Grzegorzewski
ul. 3 Maja 59, 95-080 Tuszyn
nr tel.: 504 481 970
www.hotelhg.pl

Zasmakuj życia



WIGILIJNE MENU BUFETOWE

Cena 140 zł netto/os.

ZUPA

(dla grup powyżej 20 osób możliwość wyboru 2 zup)

Tradycyjna świąteczna zupa grzybowa z łazankami i zieloną pietruszką

Barszczyk czerwony z rzemieślniczym ravioli z ricottą i szpinakiem

Krem grzybowy z groszkiem ptysiovym, oliwą truflową i zieloną pietruszką

Kwaśnica gotowana na kościach wędzonych z ziemniakami

BUFET CIEPŁY

Poliki wieprzowe w sosie własnym (możliwość wymiany na danie rybne)

Sandacz pieczony w sosie z zielonego ogórka z gorczycą

Pierogi z kapustą i grzybami

Pierogi ruskie

Kapusta kiszona z grzybami lub kapusta zasmażana z grochem

Salatka z buraczków pieczonych z karmelizowanym w miodzie

jablkiem lub brokuły pieczone z migdałami

Puree truflowe

Pęczotto grzybowe z parmezanem i szczypiorkiem

DESERY

Kremowy sernik

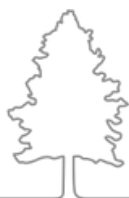
Szarlotka z kruszonką

Piernik tradycyjny z przyprawami korzennymi

Seromakowiec

NAPOJE

Kompot z suszu, woda, kawa, herbata



Hotel Grzegorzewski
ul. 3 Maja 59, 95-080 Tuszyn
nr tel.: 504 481 970
www.hotelhg.pl

Zasmakuj życia



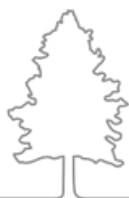
ZIMNA PŁYTA - ZESTAWY

ZIMNA PŁYTA - 45 zł netto/os.

Deska mięs świątecznych z musem chrzanowym
Śledź po królewsku w zalewie z zielonego pieprzu
Tradycyjna sałatka warzywna
Świąteczny pasztet z żurawiną
Pieczywo, masło

ZIMNA PŁYTA - 55 zł netto/os.

Deska mięs świątecznych z musem chrzanowym
Śledź po królewsku w zalewie z zielonego pieprzu
Tradycyjna sałatka warzywna
Świąteczny pasztet z żurawiną
Ryba po grecku
Pieczywo, masło



Hotel Grzegorzewski
ul. 3 Maja 59, 95-080 Tuszyn
nr tel.: ?
www.hotelhg.pl

Zasmakuj życia



OPCJE DODATKOWE

ZAKĄSKI Z ZIMNEGO BUFETU - 11 zł netto/os.

- Śledź w kwaśnej śmietanie z dodatkiem jabłka, cebuli i szczypiorku
- Tatar z pstrąga wędzonego z zielonym ogórkiem i śmietaną crème fraiche
- Tatar z łososia wędzonego z kaparami, sosem sojowym, koperkiem i czerwoną cebulą
ułożony na pumperniklu
- Wędzony łosoś otulony omletem z nadzieniem śmietanowo - koperkowym
- Smalec z białej fasoli z cebulką i pieprzem
- Spring rollsy z sosem sweet chili
- Tatar ze śledzia i pieczonego buraka z cebulką

ZAKĄSKI Z ZIMNEGO BUFETU - 21 zł netto/os.

- Tatar wołowy z marynatami
- Carpaccio z polędwicy wołowej
- Filet z kaczki sous-vide z karmelizowaną gruszką i sosem z żurawiny ułożony na salatach

CIASTO - 24 zł netto/os.

- Makielki - łazanki z miodem, makiem i rodzynkami

