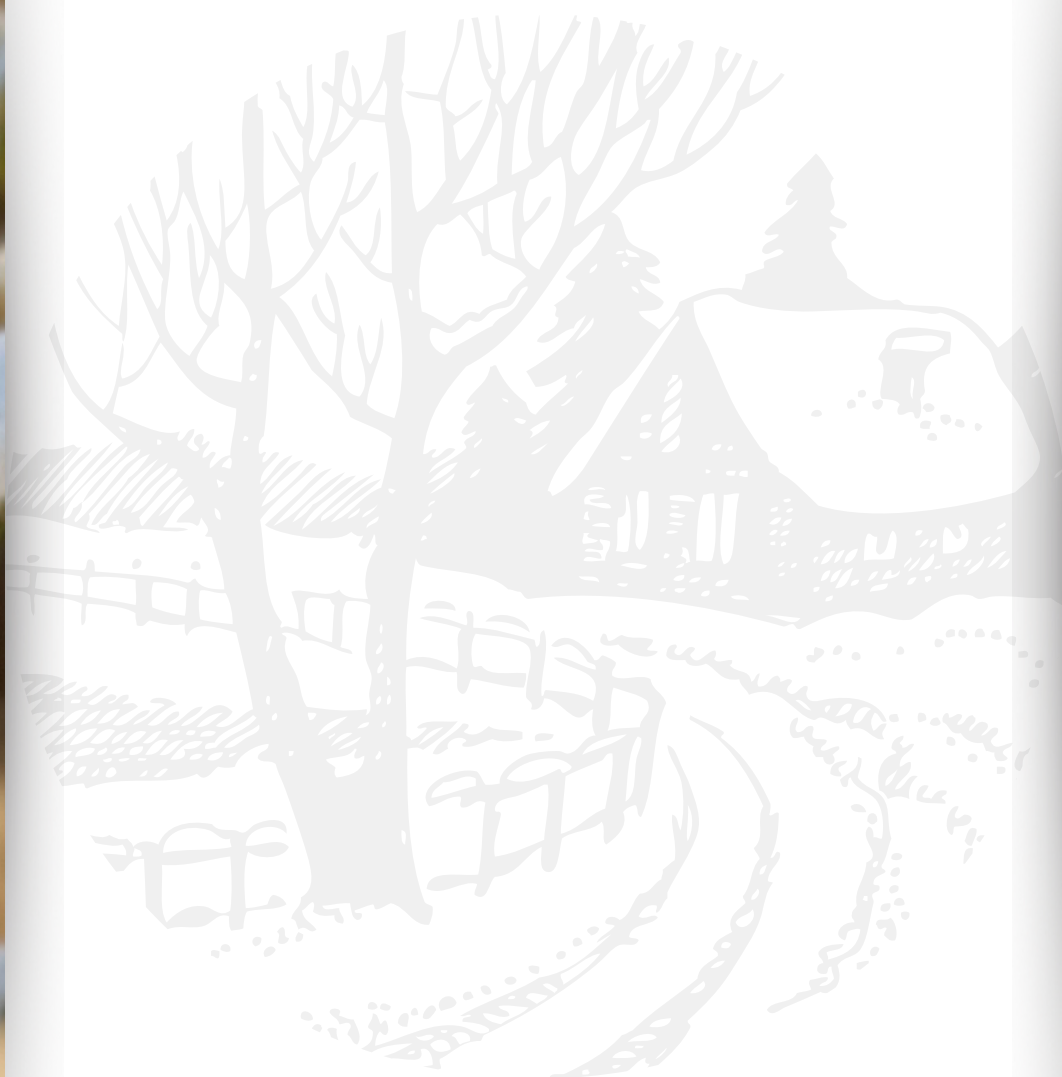


OFERTA WIGILIJNA

2026



Zasmakuj życia



WIGILIJNE MENU SERWOWANE

dla grup do 20 osób

Cena 129 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)

Cappuccino grzybowe z mleczną pianą, pudrem grzybowym i chrupiącymi grzankami ziołowymi
Barszcz czerwony z rzemieślniczym ravioli z ricottą i szpinakiem
Bulion grzybowy z domowym makaronem i kwaśną śmietaną
Rosół tradycyjny z domowym makaronem, marchewką i pietruszką

DANIE GŁÓWNE

(jedno do wyboru)

Policzki wieprzowe z purée truflowym i sałatką z pieczonego buraka z jabłkiem
Łosoś z pieca z pomarańczą i pieprzem cytrynowym, purée koperkowym i nutą trufli, podany z
brokulem i płatkami migdałów
Mix pierogów smażonych (ruskie / z kapustą i grzybami) z kapustą zasmażaną i grzybami (8 szt./os.)
Polędwiczka wieprzowa sous-vide z sosem grzybowym, pieczonymi ziołowymi ziemniakami,
warzywami korzennymi i gastrique

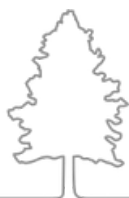
DESER

(jeden do wyboru)

Sernik z gorącą czekoladą i orzechami
Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych
Tarta czekoladowa z gorącą frużeliną wiśniową

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 139 zł netto/os.

ZUPA

(dla grup powyżej 20 osób możliwość wyboru 2 zup)

Rosół tradycyjny z domowym makaronem, marchewką i pietruszką

Barszczyk czerwony z pieczonego buraka z łazankami

Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym i zieloną pietruszką

Bulion grzybowy z domowym makaronem i kwaśną śmietaną

BUFET CIEPŁY

Dorsz w tempurze z sosem sweet chili (podanym osobno)

Tournedos z polędwiczki wieprzowej sous-vide, zawinięte w bekon, z sosem grzybowym

(możliwość wymiany na danie rybne)

Pierogi z kapustą i grzybami

Pierogi ruskie

Kapusta kiszona z grzybami

Salatka z pieczonych buraczków z jabłkiem karmelizowanym w miodzie

Ziemniaki pieczone z cebulą i świeżym koperkiem

Pęczotto grzybowe z parmezanem i szczypiorkiem

DESERY

Kremowy sernik

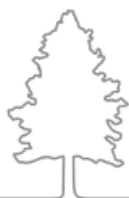
Szarlotka z kruszonką

Ciasto marchewkowe z białą czekoladą i orzechami

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 149 zł netto/os.

ZUPA

(dla grup powyżej 20 osób możliwość wyboru 2 zup)

Tradycyjna świąteczna zupa grzybowa z łazankami i zieloną pietruszką

Krem z buraka z malinami, kozim serem i prażonymi pestkami dyni

Krem grzybowy z groszkiem ptysowym, oliwą truflową i zieloną pietruszką

BUFET CIEPŁY

Policzki 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 pieczonych buraczków z jabłkiem karmelizowanym w miodzie

lub brokuły pieczone z migdałami

Purée trufłowe

Pęczotto grzybowe z parmezanem i szczypiorkiem

DESERY

Kremowy sernik

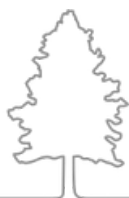
Szarlotka z kruszonką

Ciasto marchewkowe z białą czekoladą i orzechami

Tarta czekoladowa

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



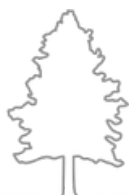
ZIMNA PŁYTA - ZESTAWY

ZIMNA PŁYTA - 48 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 - 60 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.: 504 481 970
www.hotelhg.pl

Zasmakuj życia



OPCJE DODATKOWE

ZAKĄSKI Z ZIMNEGO BUFETU - 12 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 pumperniku
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 - 23 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 sałatach

CIASTO - 25 zł netto/os.

Makielki - łazanki z miodem, makiem i rodzynkami

DODATKOWE DANIE CIEPŁE – SERWOWANE LUB W BUFECIE - 29 zł netto/os.

Pierogi ruskie (3 szt.) oraz pierogi z kapustą i grzybami (3 szt.)



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

Zasmakuj życia