



Wigilia Firmowa
2025



Tradycyjna Wigilia
129zł / osobę

Dania serwowane

Zupa grzybowa
łazanki

Karp panierowany smażony na maśle
ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem

Dania w półmisekach

Pierogi z kapustą i grzybami
5 szt. / osobę

Kapusta kiszona z grochem

Kapusta czerwona z jabłkiem

Makowiec z kruszonką
sos waniliowy



Wigilia Plus 159zł / osobę

Dania serwowane

Barszcz czerwony wigilijny
z uszkami (farsz z podgrzybków)

*do wyboru jedna ryba:

Karp panierowany
smażony na maśle

Pieczona polędwica z dorsza
w płatkach migdałów, sos cytrynowy

Filet z łososia sous vide
w sosie z pestkami granatu

Ziemniaki gotowane
z masłem i koperkiem

Wigilijny sernik z pomarańczą

Dania w półmiskach

Pierogi z kapustą i grzybami
5 szt. / osobę

Pierogi ruskie
5 szt. / osobę

Łazanki z makiem i bakaliami

Kapusta kiszona z grochem

Kapusta kiszona zasmażana
z grzybami





Wigilijna Biesiada
179zł / osobę

Dania w wazach i potmiskach

Barszcz czerwony wigilijny

z uszkami (farsz z podgrzybków)

Zupa grzybowa

z łazankami

*do wyboru jedna ryba:

Karp panierowany

smażony na maśle

Pieczona polędwica z dorsza

w płatkach migdałów, sos cytrynowy

Filet z łososia sous vide

w sosie z pestkami granatu

Ziemniaki gotowane

z masłem i koperkiem

Pierogi z kapustą i grzybami

5 szt. / osobę

Pierogi ruskie

5 szt. / osobę

Kapusta kiszona z grochem

Surówka z kapusty czerwonej z żurawiną

Wigilijny sernik z pomarańczą

Rolada makowa z rodzynkami i rumem

Pieczyno, masło

+ do wyboru dwie przekąski:

Ryba po grecku

Śledziki po wiejsku

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z tuńczykiem





Świąteczna Uczta
229zł / osobę

Dania serwowane

Krem z leśnych grzybów z jogurtem ziołowym

paluszki z ciasta francuskiego z czarnuszką

Barszcz czerwony wigilijny

z uszkami (farsz z podgrzybków)

Dania w półmisekach

*do wyboru trzy:

Karp panierowany

smażony na maśle

Pieczona polędwica z dorsza

w płatkach migdałów, sos cytrynowy

Filet z łososa pieczony

z cynamonem, goździkami, anyżem, miodem i żurawiną

Polędwica z dorsza

w kruszonce z sosem cytrynowym

Pierogi z kapustą i grzybami

5 szt. / osobę

Pierogi ruskie

5 szt. / osobę

Ziemniaki gotowane

z masłem i koperkiem

Kapusta kiszona zasmażana

z podgrzybkami

Kapusta czerwona zasmażana

Wigilijny sernik z pomarańczą

Makowiec z kruszonką

ze skórką limonki, jabłkiem i bakaliami

Zimny bufet

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Pasztet domowy z grzybami leśnymi

Śledź z czerwoną cebulą i żurawiną

Pieczyno, masło

Świąteczna Uczta

Sale restauracyjne

Od 10 do 130 osób; cztery klimatyczne sale restauracyjne

możliwość skorzystania z projektora, ekranu oraz mikrofonów bezprzewodowych – przyjęcia do 23:00

Domek grillowy

Od 20 do 50 osób; całoroczny budynek z ogrzewaniem podłogowym

z łazienką, barem, nagłośnieniem i obsługą kelnerską – zabawa przy muzyce do 3:00

Każdy pakiet zawiera

Napoje bez limitu:

kawa z ekspresu,

herbata,

sok jabłkowy,

sok pomarańczowy,

woda mineralna,

domowy kompot z suszonych owoców

Nakrycie stołów białym obrusem,

kwiatami, świecami

Świąteczna muzyka, choinka

Profesjonalna obsługa kelnerska

Świeże sianko i opłatek

Kontakt i rezerwacja

Bartosz Radwan, tel. 601-407-316

b.radwan@szaryresidence.pl

