Hygge HOTEL***

# Wigilie FIRMOWE 2026

propozycje menu



# WARIANT I

**Przystawka**

*Pieczona gruszka z serem pleśniowym i orzechami*
*na musie z buraka i grissini*

**Zupa**

*Barszcz Czerwony z uszkami*
*Lub*
*Krem z selera z oliwą parmezanową i grzankami ziołowymi*

**Danie główne**

*Mix ryb smażonych z masłem cytrynowo koperkowym*
*Karp / Sandacz / Miruna*
*Pierogi z cebulą karmelizowaną*
*Ruskie / z kapustą i grzybami*
*Gnocchi szpinakowe z czosnkiem*
*Pańczkraut z puree z grochu*
*Pieczony burak z orzechami i kremem balsamicznym*
*Sos grzybowy*
*Śmietana do pierogów*

**Bufet słodki**

*Szarlotka świąteczna*
*Mus z białej czekolady z nutą piernika i porzeczki*
*Strudel z makiem i skórką z pomarańczy*

**Bufet zimny**

*Tatar ze śledzia z jabłkiem i cebulą na grzance*
*Deska wędlin i serów dojrzewających*
*Ryba po grecku*
*Pasztet z dzika z marynowanymi grzybami*
*Mus z makreli w tartoletce z kawiorem*
*Tymbaliki z miruną i warzywami*
*Pikle / Pieczywo / Masło*
*Kompot z suszu*

**Bufet ciepły**

*Świąteczny bigos z dziczyzną*
*i suszoną śliwką z pieczywem*

**Cena 259 PLN / za osobę**

# WARIANT II

**Przystawka**

*Terina z wędzonego łososia z musem z mascarpone*
*i chrzanu na mini sałatce*

**Zupa**

*Barszcz Czerwony z uszkami Lub*
*Krem z grzybów z oliwą parmezanową*
*i grzankami ziołowymi*

**Danie główne**

*Mix ryb smażonych z masłem cytrynowo koperkowym*
*Karp / Miruna / Łosoś*
*Pieczeń z jelenia duszona w trawie żubrówkowej*
*Pierogi z cebulą karmelizowaną*
*Ruskie / z kapustą i grzybami*
*Gnocchi szpinakowe z czosnkiem*
*Pańczkraut z puree z grochu*
*Ziemniaki duszone w piwie miodowym i szalotce*
*Pieczony burak z orzechami i kremem balsamicznym*
*Fasolka szparagowa z panko i słonecznikiem*
*Sos grzybowy z rozmarynem*
*Sos z leśnych owoców na bazie wina*
*Śmietana do pierogów*

**Bufet słodki**

*Szarlotka świąteczna*
*Mus z białej czekolady z nutą piernika i porzeczki*
*Strudel z makiem i skórką z pomarańczy*
*Piernik ze śliwką i kremem z mascarpone*

**Bufet zimny**

*Tatar ze śledzia z jabłkiem i cebulą na grzance*
*Roladka szpinakowa z kozim serem*
*Deska wędlin i serów dojrzewających*
*Ryba po grecku*
*Pasztet z dzika z marynowanymi grzybami*
*Mus z makreli w tartoletce z kawiorem*
*Tymbaliki z miruną i warzywami*
*Sałatka bawarska z musztardą francuską*
*Pikle / Pieczywo / Masło*
*Kompot z suszu*

**Kolacja w bufecie**

*Gulasz z dzika w jałowcu*
*Puree z czarnuszką i palonym masłem*
*Korzenne warzywa z miodem i goździkami*

**Cena 309 PLN / za osobę**





Hygge
HOTEL***

Hygge Hotel, ul. Dworcowa 20
45-940 Opole

recepcja@hyggehotel.pl
+48 77 500 56 80
hyggehotel.pl