



OFERTA WIGILIJNA

Zapraszamy do organizacji wigilii firmowej w Hotelu Kolumna Park ***.
Oferujemy znakomite dania oraz organizację na najwyższym poziomie.
Nasza gościnność i świąteczna atmosfera sprawią, że ten wyjątkowy czas
będzie niezapomnianym doświadczeniem dla całego zespołu.



WIGILIJNE MENU SERWOWANE

(do 20 osób)

Cena 144 zł netto/os.

PRZYSTAWKA

(jedna do wyboru)

Tatar ze śledzia holenderskiego, pikantny ogórek zielony, orzech włoski, piklowana szalotka,
koperek majonez szczypiorkowy, Schiacciata z masłem grzybowym (suszone grzyby)
Fondant buraczany, marynowana gruszka z chilli, mus z koziego sera,
grillowana sałata rzymska, oliwa tymiankowa

ZUPA

(jedna do wyboru)

Krem z pieczonego buraka i marchwi, krokiet ziemniaczany z serem lazur i boczkiem,
oliwa szczypiorkowa
Tradycyjna zupa grzybowa podana ze szpeclami, pietruszkowa śmietana

DANIE GŁÓWNE

(jedno do wyboru)

Łosoś a'la Wellington, mamałyga kukurydziana , sos demi glace rybny, marchew paryska,
grostek zielony
Pierogi z bryndzą i ziemniakami, sos pieczeniowo-grzybowy, smażony młody szpinak z pomidorkiem
koktajlowym, prażona cebulka, oliwa szczypiorkowa
Konfitowana noga z kaczki, pampuch, sos z owoców leśnych, brokuł

DESER

(jeden do wyboru)

Gruszka gotowana w białym winie, sos z białej czekolady, nitki chili, crunch orzechowy
Domowy piernik, mus malinowy
Crème brûlée śliwkowy, morela, kruszonka czekoladowa

NAPOJE

Kompot z suszu
Kawa
Herbata



WIGILIJNE MENU BUFETOWE

(od 20 osób)

Cena 229 zł netto/os.

BUFET CIEPŁY

Barszcz czerwony z uszkami

Tradycyjna zupa grzybowa ze szpeclami

Pierś z indyka faszerowana, szpinakiem i czerwoną papryką w sosie pieczeniowym z wędzoną śliwką

Filet z pstrąga w sosie kaparowym

Puree maślane

Gnocchi buraczane zapieczone z kozim serem

Pierogi z kapustą i grzybami

Kapusta z grochem

Buraczki karmelizowane w miodzie i pomarańczy z dodatkiem cynamonu

BUFET ZIMNY

Łosoś z warzywami i płatkami migdałów w galarecie z musem chrzanowo-koperkowym

Mięsa pieczone (wołowina, drób, wieprzowina)

Śledź z burakiem, jabłkiem, ogórkiem konserwowym, śmietaną

Ciasto francuskie z musem grzybowo- tymiankowym, wędzony pstrąg

Tarta gruszkowa z serem lazur, piklowana czerwona cebula, nitki chili

Salatka nicejska (sałata, tuńczyk, fasola szparagowa, jajko, pomidor, sos jogurtowy)

BUFET SŁODKI

Sernik

Makietki

Piernik

NAPOJE

Kompot z suszu

Kawa

Herbata