



WIGILIA

UROCZYSTA KOLACJA

19:00-21:30

Zupy:

- Barszcz czerwony na zakwasie z uszkami z kapustą i grzybami
- Kaszubska zupa rybna

Dania główne:

- Bigos rybny z pstrągiem sandaczem i rakami
- Pstrąg na szpinaku
- Pieczona karkówka w sosie szatwiowym
- Pierogi ruskie z cebulką i miętą
- Falafel z sosem jogurtowym

Dodatki:

- Konfitowane patatki z ziołami
- Łazanki z kapustą i grzybami
- Buraczki zasmażane z miodem i malinami
- Marchewka z groszkiem po kaszubsku
- Kalafior z maślaną bułką tartą

Bufet dla dzieci:

- Zupa pomidorowa z makaronikiem
- Nuggetsy
- Kuleczki ziemniaczane
- Suróweczki

Zimny bufet:

- Łosoś po grecku
- Tatar ze śledzia
- Wigilijny pasztet warzywny
- Dorsz opiekany w octowej zalewie z cebulką
- Śledź w śmietanie z cebulką i prażonym jabłkiem
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Hummus
- Wędzone wędliny własnego wyrobu
- Ryby wędzone

Desery:

- Drożdżówka z kruszonką
- Sernik z rodzynkami
- Ciasto czekoladowe z wiśniami i kremem waniliowym
- Pleśniak z wiśniami i bezową pianką
- Panna cotta
- Owoce filetowe

Napoje:

- Kompot wigilijny z suszonych owoców
- Woda źródlana Koziogrodzanka



1 DZIEŃ ŚWIĄT

BOŻONARODZENIOWA OBIADOKOLACJA 16:00-19:00

Zupy:

- Rosół z domowymi kluseczkami
- Zupa ogórkowa z warzywami

Dania główne:

- Eskalopki drobiowe w sosie curry
- Pieczeń z dziczyzny z demi-glace
- Seleryba w sosie kaparowym
- Pierogi ze szpinakiem w maśle szałwiowym
- Bigos myśliwski z grzybami

Dodatki:

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Kasza gryczana z cebulką
- Kapusta zasmażana z cynamonem
- Warzywa zapiekane z mozzarellą
- Surówka z kiszonej kapusty i ogórka
- Surówka z marchewki i jabłka

Bufet dla dzieci:

- Rosół drobiowy z kluseczkami
- Naleśniki z twarogiem i sosem owocowym
- Mini frittaty
- Soki owocowe

Zimny bufet:

- Wędzone wędliny Koziwego Grodu
- Sałatka skandynawska
- Pieczone mięsa własnego wyrobu
- Sałatka makaronowa z brokułem
- Pasztet z dziczyzny
- Łosoś wędzony
- Caprese z pomidorami i pesto bazyliowym
- Domowe pikle i marynaty
- Sery regionalne z miodem i orzechami
- Deska ryb wędzonych

Desery:

- Drożdżówka z kruszonką
- Szarlotka z cynamonem
- Delicja mocno czekoladowa
- Sernik z makiem
- Tiramisu
- Owoce filetowane

Napoje:

- Kompot wigilijny z suszonych owoców
- Woda źródlana Koziogrodzanka





2 DZIEŃ ŚWIĄT

BOŻONARODZENIOWA OBIADOKOLACJA

16:00-19:00

Zupy:

- Krem z dyni z mlekiem kokosowym i imbirem
- Kwaśnica na żeberkach z dziczyzny

Dania główne:

- Polędwiczki wieprzowe w sosie śmietanowym
- Chilli con carne
- Pstrąg tęczowy z cytrusami
- Gulasz z ciecierzycy z kminkiem i kolendrą
- Zapiekana cukinia z pomidorami i mozzarellą

Dodatki:

- Ziemniaki duszone z ziołami
- Kasza bulgur z warzywami
- Fasolka szparagowa z oliwą i pietruszką
- Kalafior z maślaną bułką
- Surówka z selera
- Surówka z dyni

Bufet dla dzieci:

- Krem dyniowy
- Pierogi z owocami i śmietaną
- Pancakes z nutellą
- Soki owocowe

Zimny bufet:

- Sałatka makaronowa z kurczakiem
- Sałatka jarzynowa
- Tatar ze śledzia
- Deska wędzonek Kozięgo Grodu
- Deska pieczonych mięs własnego wyrobu
- Pikle i marynaty
- Batonety warzywne
- Ryby wędzone z sosem tatarskim
- Sery regionalne z miodem i orzechami

Desery:

- Ciasto drożdżowe z kruszonką
- Sernik kremowy
- Ciasto z malinową chmurką
- Jabłecznik z cynamonem
- Ciasto marchewkowe z bakaliami
- Owoce filetowane

Napoje:

- Kompot wigilijny z suszonych owoców
- Woda źródlana Koziogrodzanka

