

BOŻE NARODZENIE MENU 2025

KOLACJA WIGILIJNA | 24.12.2025

- Barszcz czerwony z uszkami
- Dzwonki z karpia w panierce z płatkami migdałowymi
- Łosoś pieczony w ziołach
- Udko z kaczki pieczone w pomarańczach
- Pierogi z kapustą i grzybami z cebulką
- Kasza gryczana palona z majerankiem i cebulką
- Puree ziemniaczane z masłem i chrzanem
- Kapusta z grzybami
- Sałatka jarzynowa
- Kompot z suszu

ZIMNA PŁYTA

- Śledź po meksykańsku
- Śledź w śmietanie
- Terina z wędzonym łososiem
- Pasztet świąteczny z jarzębiną
- Bigos ze śliwką i grzybami
- Wybór mięs pieczonych
- Ryba po grecku
- Pieczywo

DESERY

- Sernik świąteczny z pomarańczą
- Piernik z rumem
- Makowiec zawijany

CHRISTMAS EVE DINNER | 24.12.2025

- Red borscht with dumplings
- Carp fillets in almond crust
- Baked salmon with herbs
- Duck leg roasted with oranges
- Dumplings with cabbage and mushrooms with caramelized onion
- Roasted buckwheat groats with marjoram and onion
- Mashed potatoes with butter and horseradish
- Cabbage with mushrooms
- Vegetable salad
- Traditional dried fruit compote

HOT BUFFET

- Mexican-style herring
- Herring in cream
- Terrine with smoked salmon
- Christmas pâté with rowanberries
- Hunter's stew with prunes and mushrooms
- Selection of roasted meats
- Greek-style fish
- Bread selection

OPEN BAR

- Christmas cheesecake with orange
- Gingerbread cake with rum
- Rolled poppy seed cake

BOŻE NARODZENIE MENU 2025

OBIADOKOLACJA 25.12.2025

- Rosół z makaronem
- Krem z grzybów leśnych
- Rolada wołowa
- Boczek pieczony z glazurą
- Pstrąg łososiowy
- Czerwona kapusta na ciepło
- Buraki zasmażane z papryką i chilli
- Surówka z marchewki i cytrusów
- Vege pulpety w sosie koperkowym
- Kluski śląskie
- Gratin brokułowe
- Rożetki ziemniaczane

DINNER ON DECEMBER 25.12.2025

- Chicken broth with noodles
- Cream of wild mushroom soup
- Beef roulade
- Glazed roasted bacon
- Salmon trout
- Warm red cabbage
- Sautéed beets with paprika and chili
- Carrot and citrus slaw
- Vegetarian dumplings in dill sauce
- Silesian potato dumplings
- Broccoli gratin
- Potato rosettes

OBIADOKOLACJA 26.12

- Żurek
- Krem z pomidorów
- Pieczeń z indyka w glazurze miodowo-porzeczkowej
- Cordon bleu
- Morszczuk australijski w sosie pomarańczowym
- Frytki z solą morską
- Kopytka z masłem i szczypiorkiem
- Ziemniaki pieczone z ziołami
- Kapusta zasmażana z grzybami
- Surówka z kiszonej kapusty i marchewki
- Surówka z selera z rodzynkami i żurawiną

DINNER ON DECEMBER 26.12.2025

- Traditional sour rye soup (żurek)
- Cream of tomato soup
- Roasted turkey in honey-blackcurrant glaze
- Cordon bleu
- Australian hake in orange sauce
- French fries with sea salt
- Potato dumplings with butter and chives
- Herb-roasted potatoes
- Braised cabbage with mushrooms
- Sauerkraut and carrot slaw
- Celery root slaw with raisins and cranberries