



RESTAURACJA REGIONALNA

Nosalowy Dwór

Oferta Wigilijna

**Zapraszamy do wspólnego świętowania
Wigilijnego wieczoru w Restauracji Regionalnej.**

W programie:

- tradycyjna wigilijna kolacja (menu skomponowane i przygotowane przez naszego Szefa Kuchni regionalnej),
- wspólne kolędowanie z muzykantami,

Najmłodszy i trochę starsi amatorzy prezentów spotkają samego Świętego Mikołaja, który rokrocznie zagląda do nas w tym dniu, wabiony smakołykami wigilijnej wieczerzy.

Cena: 520 zł/os.

(dzieci w wieku 4-11 lat: 290 zł/os.)

Dzieci do lat 3 - gratis

Kolacja rozpocznie się o godz. 16:00
i potrwa do godz. 19:00.

W razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt

na numer tel. 503 076 470 lub na adres mailowy:

m.szlachetka@nosalowy.pl



Set Menu

PRZYSTAWKA APPETIZER

Tatar ze śledzia Herring tartar

**Jajko gotowane / ogórek kiszony / pieczarka
konserwowa / czerwona cebula / musztarda francuska**
Boiled egg / pickled cucumber / canned mushroom
red onion / french mustard

ZUPA SOUP

Barszcz z uszkami z kapustą Borscht with cabbage ravioli

DANIE GŁÓWNE MAIN DISH

Halibut Halibut

Kuskus perłowy / warzywa gotowane / sos szafranowy
Pearl couscous / boiled vegetables / sauce saffron

NAPOJE DRINKS

Kompot z suszu, kawa, herbata, woda
Polish dried fruit compote, coffee, tea, water



Menu Bufetowe

Bufet Menu

BUFET GORĄCY

HOT BUFET

Krem z borowika
Boletus cream soup

Pstrąg pieczony w ziołach
Trout baked in herbs

Smażony filet z karpia
Fried carp fillet

Pierogi z kapustą i grzybami
Dumplings with cabbage and mushrooms

Gołąbki z kaszą w sosie grzybowym
Stuffed cabbage rolls in mushroom sauce

Kapusta z grochem i grzybami
Cabbage with peas and mushrooms

Policzki wieprzowe
Pork cheeks

Udko z kaczki w sosie z pomarańczy
Duck leg in orange sauce

Paluszki rybne
Fish sticks

Nuggetsy
Nuggets

Ziemniaki truflowe, masło czosnkowe, świeży tymianek
True potatoes, garlic butter, fresh thyme



Menu Bufetowe

Bufet Menu

ZIMNY BUFET

COLD BUFET

Śledzie w śmietanie z jabłkiem i cebulą
Herrings in cream with apple and onion

Tymbaliki rybne z warzywami
Savory jelly based on fish and vegetables

Ryba po grecku
Greek-style fish

Karp w galarecie
Jellied carp

Łosoś marynowany na sałacie
Salmon marinated on lettuce

Pstrąg wędzony
Smoked trout



Menu Bufetowe

Bufet Menu

ZIMNY BUFET COLD BUFET

Makrela wędzona
Smoked mackerel

Śledzie po wiejsku
Herring village style

Teryna z sandacza
Pike perch terrine

Sos chrzanowy, sos czosnkowy, żurawina
Horseradish sauce, garlic sauce, cranberry

Salatka jarzynowa
Vegetable Salad

Świeże sałaty z winogretem
Fresh lettuces with a vinaigrette

Buraczki
Beets

Czerwona kapusta
Red cabbage

Surówka z kiszonej kapusty
Sauerkraut salad

Pieczywo, masło, bryndza
Bread, butter, sheep's cheese



Menu Bufetowe

Bufet Menu

DESERY DESSERTS

Miodownik z orzechami

Honey pie with nuts

Dobosz

Cake with plum jam, chocolate and nuts

Sernik egzotyczny

Exotic cheesecake

Ciasto cytrynowe

Lemon cake

Piernik luksusowy

Gingerbread cake

Rolada makowa z budyniem

Poppy seed roulade with pudding

Krówka

Mocha fudge

Owoce

Fruits

Kutia

Sweet grain pudding with honey and poppy seeds