

Kolacja wigilijna

Zupy

Tradycyjny barszcz czerwony na autorskim zakwasie z uszkami i pasztecikami z kapustą i grzybami | 250 ml

Szafranowa zupa rybna z owocami morza | 250 ml

Dania główne

Karp w złocistej panierce z dodatkiem maselka ziołowego | 100 g

Pieczony filet z lososia z cytrynowym beurre blanc | 100 g

Pstrąg pieczony z dodatkiem maselka ziołowego | 100 g

Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą z cebulki na maśle | 100 g

Buraczane kotleciki z sosem chrzanowym | 100 g

Łazanki z kapustą i grzybami | 100 g

Dania dla dzieci

Rosół drobiowy z makaronem literki | 250 ml

Paluszki rybne z frytkami i surówką z marchewki z jabłkiem | 200 g

Dodatki

Ziemniaki gotowane z koperkową okrasą | 100 g

Pieczone potatki z tymiankiem, rozmarynem, papryką i czosnkiem | 100 g

Warzywa gotowane na parze | 100 g

Surówka z kiszonej kapusty i czerwonej cebulki z natką pietruszki | 100 g

Mix salat z vinegretem i dodatkami | 100 g

Słodki bufet

Szarlotka | 50 g

Makowiec | 50 g

Sernik korzenny | 50 g

Piernik staropolski | 50 g

Miodownik | 50 g

Tiramisu | 50 g

Zimny bufet

Tatar ze śledzia z jabłkiem i musztardą francuską | 50 g

Łosoś gravlax cytrynowo-koperkowy | 50 g

Ryba po grecku | 50 g

Wędzony pstrąg, śledź, halibut, losoś z naszej wędzarni | 50 g

Tradycyjna salátka jarzynowa | 50 g

Śledź z pigwą | 50 g

Tartaletka z lososiem i koperkiem | 50 g

Salátka z pieczonych buraków, rukoli i orzechów z karmelizowanym kozim serem | 50 g

Napoje

Kawa, herbata, kompot z suszu, woda niegazowana, soki



Obiadokolacja Świąteczna

Zupy

Rosół wołowo-drobiowy z makaronem | 250 ml
Grzybowa z makaronem własnej produkcji | 250 ml

Dania główne

Konfitowane udko z kaczki z sosem demi-glace żurawinowo-śliwkowym | 100 g
Tradycyjne zrazy wołowe z ogórkiem kiszonym, musztardą francuską, cebulką i boczkiem | 100 g
Sandacz smażony na złoto | 100 g
Groch z kapustą | 100 g

Dania dla dzieci

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki i jabłka | 200 g

Dodatki

Kluski śląskie | 100 g
Ziemniaki z wody | 100 g
Frytki | 100 g
Modra kapusta ze śliwkami | 100 g
Surówka z buraczków z cebulką | 100 g
Surówka z marchewki i selera | 100 g

Słodki bufet

Serniko-makowiec | 50 g
Kremowy mus pistacjowy na kruchym spodzie z coulis malinowym | 50 g
Szarlotka | 50 g
Miodownik | 50 g
Czekoladowa delicia | 50 g
Sernik na zimno | 50 g

Zimny bufet

Pâté z kaczki z konfiturą z czerwonej cebuli | 50 g
Półmisek kaszubskich kielbas i wędlin | 50 g
Wędzony pstrąg, śledź, halibut, losoś z naszej wędzarni | 50 g
Rostbef z sosem tatarskim | 50 g
Mus koktajlowy z krewetkami z sosem Marie Rose | 50 g
Sałata rzymska z pomidorkami cherry, mozzarellą, aceto balsamico i bazyliowym vinegretem | 50 g
Schab ze śliwką | 50 g

Napoje

Kawa, herbata, woda niegazowana, soki



Obiadokolacja świąteczna

Zupy

- Żurek z białą kielbasą i jajkiem | 250 ml
- Pomidorowa z makaronem | 250 ml

Dania główne

- Balotyna drobiowa z kremowym musem podgrzybkowym i sosem pieczarkowo-truflowym | 100 g
- Gulasz wołowy z czerwonym winem, wędzoną papryką, rozmarynem i tymiankiem | 100 g
- Dorsz w cieście piwnym | 100 g
- Gulasz z warzyw korzeniowych | 100 g

Dania dla dzieci

- Pulpeciki w sosie pomidorowym z purée ziemniaczanym i surówką z marchewki i jabłka | 200 g

Dodatki

- Pieczone ziemniaki | 100 g
- Placki ziemniaczane | 100 g
- Kasza | 100 g
- Buraczki zasmażane z cebulką i boczkiem | 100 g
- Surówka z białej kapusty | 100 g
- Surówka z ogórków kiszonych | 100 g

Słodki bufet

- Krem z białej czekolady na kruchym spodzie z musem mango | 50 g
- Sernik | 50 g
- Szarlotka | 50 g
- Sernik na zimno | 50 g
- Ciasto marchewkowe z orzechami | 50 g
- Ciasto ze śliwką i kruszonką | 50 g

Zimny bufet

- Indyk z morelami | 50 g
- Śledzie po kaszubsku | 50 g
- Tatar z lososia | 50 g
- Terrina drobiowa z pistacjami | 50 g
- Pasztet z gęsi ze śliwkami | 50 g
- Wędzony pstrąg, śledź, halibut, losoś z naszej wędzarni | 50 g
- Półmisek kaszubskich kielbas i wędlin | 50 g

Napoje

- Kawa, herbata, woda niegazowana, soki

