Menu Wigilijne 260 zł 4 h*

Danie główne:

- Barszcz na zakwasie z domowymi uszkami
- Łosoś pieczony z masłem, koperkiem, natką pietruszki i przyprawami
- Ziemniaki
- Świeże warzywa
- Lampka wina, kompot, woda mineralna z cytryną
- Deser



Przekąski na zimno - bufet:

- Deska mięs pieczystych i wędlin
- Babeczki wytrawne w 2 odsłonach
- Carpaccio wołowe
- Carpaccio z buraka
- Sałatka grecka
- Sałatka Caprese
- Śledź w trzech odsłonach

Dania na gorąco – bufet:

- Karkówka pieczona w sosie grzybowym
- Żeberka w kapuście
- Pierogi ruskie
- Ziemniaczki
- Dwa rodzaje surówek

Słodkości:

- Ciasto świąteczne
- Owoce

Dodatki:

- Pieczywo, masło, sos czosnkowy, ćwikła, chrzan
- Herbata, kawa, woda mineralna



Propozycja II

Danie główne

- Zupa grzybowa
- Łosoś pieczony z koperkiem, porem i pomidorkami coctailowymi
- Kuleczki ziemniaczane
- Świeże warzywa
- Lampka wina, kompot, woda mineralna z cytryną
- Deser

Przekąski na zimno - bufet:

- Deska wiejska
- Deska serów
- Róża z łososia z sosem kawiorowym
- Vol - au vente w 2 odsłonach
- Sałatka grecka
- Sałatka z kurczakiem
- Śledź w trzech odsłonach
-

Dania na gorąco – bufet:

- Zrazy wieprzowe z boczkiem, cebulą i ogórkiem
- Schabowe z pieczarkami
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Ziemniaczki
- Dwa rodzaje surówek

Słodkości:

- Ciasto świąteczne
- Owoce

Dodatki:

- Pieczywo, masło, sos jogurtowo - majonezowy, ćwikła, chrzan
- Herbata, kawa, woda mineralna
- Lampka wina

* Cena uroczystej kolacji trwającej do godz. 24:00
Dopłata za przedłużenie uroczystej kolacji
po godz. 24:00 10 zł/ os/ 1 h

