

MENU

wigilijne

2026

serwowane

I

pieczywo na zakwasie | masło truflowe
tatar ze śledzia | buraki | jabłko | kwaśna śmietana | pikle
zupa z leśnych grzybów | oliwa truflowa | łazanki
pierogi z soczewicą | purée z karmelizowanej cebuli
gęś owsiana | pieczone jabłka | czerwona kapusta
makowe tiramisu
kompot z suszonych owoców
sok pomarańczowy
sok jabłkowy
woda niegazowana

wersja menu I
155 zł za osobę

II

pieczywo na zakwasie | masło truflowe
gołąbki z kaszą gryczaną i sosem z leśnych grzybów
barszcz czerwony na zakwasie | minikrokiety z pieczoną cebulą i zieloną soczewicą
pierogi z kapustą i grzybami | karmelizowana cebula
karp w cieście | maślany sos z koprem | pieczona kapusta
lane kluski z makiem | krem waniliowy
kompot z suszonych owoców
sok pomarańczowy
sok jabłkowy
woda niegazowana

wersja menu II
175 zł za osobę

III

pieczywo na zakwasie | masło truflowe
śledź w oleju lnianym | piklowana szalotka | jabłko | koper włoski
barszcz na zakwasie | uszka z grzybami
pierogi z kapustą i grzybami | karmelizowana cebula
sandacz pieczony | piernikowe zabaione | kapusta zasmażana z kminkiem
kutia wigilijna z prażonymi orzechami
bezalkoholowy grzaniec
kompot z suszonych owoców
sok pomarańczowy
sok jabłkowy
woda niegazowana

wersja menu III
185 zł za osobę

 **STRZELEC**
WROCLAW

BED & BREAKFAST · RESTAURANT · CATERING & EVENTS



MENU *wigilijne* 2026

półmiski na stołach

I

barszcz na zakwasie | uszka z grzybami
karp smażony w cieście | warzywa korzeniowe w pomarańczowej glazurze
pierogi z kapustą i grzybami
pierogi z twarogiem i kaszą gryczaną | sos z leśnych grzybów
pieczywo na zakwasie | masło truflowe
carpaccio z marynowanego łososia | pikle | dressing z gorczycy i kopru
śledź w oleju lnianym | buraki | sałatka ziemniaczana | jajka
dorsz | warzywa korzeniowe | sos pomidorowy
kutia wigilijna
sernik waniliowy
jabłecznik z sosem cytrynowym
kompot z suszonych owoców
sok pomarańczowy, sok jabłkowy
woda niegazowana, kawa, herbata

wersja menu I
190 zł za osobę

II

zupa z leśnych grzybów | kluski z makiem | oliwa truflowa
łazanki z kapustą | wędzona śliwka | kiełbasa z jelenia
sandacz | beurre blanc | warzywa pieczone
kaczka pieczona w pomarańczach | kluski | modra kapusta
pieczywo na zakwasie | masło truflowe
sałatka ziemniaczana z pstrągiem wędzonym
karp w cytrusowej galarecie | warzywa
śledź w oleju lnianym | piklowana cebula | jabłko | koper włoski
domowe mięsa pieczone | żurawina | piklowane grzyby
makowiec
sernik z czekoladą
jabłecznik z sosem karmelowym
kompot z suszonych owoców
sok pomarańczowy, sok jabłkowy
woda niegazowana, kawa, herbata

wersja menu II
220 zł za osobę