

MENU WIGILIJNE

170 ZŁ / OSOBA

BUFET

ZUPY

- BARSZCZ Z KISZONYCH BURAKÓW/PIEROŻKI Z GRZYBAMI
- ZUPA GRZYBOWA VEGE

PRZYSTAWKI

- KARP W GALARECIE Z BOROWIKAMI
- DORSZ/SOS POMIDOROWY/WARZYWA JULIENNE

ZIMNY BUFET

- DUŻA DESKA ANTI-PASTI (WŁOSKIE SERY I WĘDLINY + DOJRZEWAJĄCE + OWOCE/PIKLE)
- DESKA REGIONALNE SERY
- DESKA REGIONALNE WĘDLINY
- PLASTER MIODU
- BUFET SAŁATKOWY (MIX SAŁAT + POMIDOR, OGÓREK, PAPRYKA KOLOROWA, CEBULA CZERWONA, KUKURYDZA KONSERWOWA, KAPARY, OLIVKI MARYNOWANE CZARNE I ZIELONE, POMIDOR SUSZONY, CEBULKI PERŁOWE, GROSZEK KONSERWOWY, SER FETA, MINI MOZZARELLA, TUŃCZYK W OLEJU, CHIPSY Z BOCZKU, SZCZYPIOREK, KIEŁKI, GRZANKI ZIOŁOWE, PAPRYCZKI JALAPENO, PIECZARKI KONSERWOWE + DRESSINGI (MARIE ROSE/VINNEGRAITTE/SOS CZOSNKOWO ZIOŁOWY/SOUR CREAM/SOS WŁOSKI/SOS Tatarski) + (ORZECHY/PESTKI + SERY)
- PSTRĄG Z MYSŁAKOWIC W ZALEWIE WINNEJ
- KARKÓWKA CONFIT/SOS CHRZANOWY Z ŻURAWINĄ I CZERWONYM WINEM
- SAŁATKA Z BURAKA/POMARAŃCZY/ORZECHY WŁOSKIE/SZPINAK/RICOTTA/DRESSING PIERNIKOWY
- SAŁATKA ŚLEDZIOWA (3 RODZAJE)
- SELEKCJA OLIWY SMAKOWEJ
- OCTY SMAKOWE
- KOSZ OWOCÓW



MENU WIGILIJNE

170 ZŁ / OSOBA

BUFET

BUFET CIEPŁY

- KARP SMAŻONY NA MAŚLE, RAGOUT GRZYBOWE I SOS ŚMIETANOWY
- PIECZEŃ CIELĘCA W SOSIE GRZYBOWYM Z KLUSKAMI KŁADZIONYMI
- PIECZONE ZIEMNIACZKI Z ZIOŁAMI I TWAROŻKIEM
- KALAFIOR ZAPIEKANY POD BESZAMELEM Z PRAŻONYMI MIGDAŁAMI
- PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI, KWAŚNA ŚMIETANA I CEBULKA

DESERY

- SELEKCJA MINI WYPIEKÓW
- SELEKCJA CIAST (PIERNIK/SZARLOTKA/SERNIK/MAKOWIEC)



MENU WIGILIJNE

190 ZŁ / OSOBA

BUFET

ZUPY

- ZUPA GRZYBOWA **VEGE**
- BARSZCZ Z KISZONYCH BURAKÓW/PIEROŻKI Z GRZYBAMI
- PRZYSTAWKI
- KARP W GALARECIE Z BOROWIKAMI
- TERRINA WARZYWNA/MUS Z MARCHWI I IMBIRU **VEGE**
- DORSZ/SOS POMIDOROWY/WARZYWA JULIENNE
- SAŁATKA Z WARZYW KORZENIOWYCH Z SELEKCJĄ MAJONEZÓW

ZIMNY BUFET

- DUZA DESKA ANTI-PASTI (WŁOSKIE SERY I WĘDLINY + DOJRZEWAJĄCE + OWOCE/PIKLE)
- DESKA REGIONALNE SERY
- DESKA REGIONALNE WĘDLINY
- PLASTER MIODU
- BUFET SAŁATKOWY (MIX SAŁAT + POMIDOR, OGÓREK, PAPRYKA KOLOROWA, CEBULA CZERWONA, KUKURYDZA KONSERWOWA, KAPARY, OLIVKI MARYNOWANE CZARNE
- I ZIELONE, POMIDOR SUSZONY, CEBULKI PERŁOWE, GROSZEK KONSERWOWY, SER FETA, MINI MOZZARELLA, TUŃCZYK W OLEJU, CHIPSY Z BOCZKU, SZCZYPIOREK, KIEŁKI, GRZANKI ZIOŁOWE, PAPRYCZKI JALAPENO, PIECZARKI KONSERWOWE + DRESSINGI (MARIE ROSE/VINNEGRAITTE/SOS CZOSNKOWO ZIOŁOWY/SOUR CREAM/SOS WŁOSKI/SOS Tatarski) + (ORZECHY/PESTKI + SERY)
- PSTRĄG Z MYŚLAKOWIC W ZALEWIE WINNEJ
- KARKÓWKA CONFIT/SOS CHRZANOWY Z ŻURAWINĄ I CZERWONYM WINEM
- SAŁATKA Z BURAKA/POMARAŃCZY/ORZECHY WŁOSKIE/SZPINAK/RICOTTA/DRESSING PIERNIKOWY
- DESKA RYB WĘDZONYCH
- SAŁATKA ŚLEDZIOWA (3 RODZAJE)
- SELEKCJA OLIWY SMAKOWEJ
- OCTY SMAKOWE
- KOSZ OWOCÓW



MENU WIGILIJNE

190 ZŁ / OSOBA

BUFET

BUFET CIEPŁY

- KARP SMAŻONY NA MAŚLE, RAGOUT GRZYBOWE I SOS ŚMIETANOWY
- PIECZEŃ CIEŁĘCA W SOSIE GRZYBOWYM Z KLUSKAMI KŁADZIONYMI
- PIECZONE ZIEMNIACZKI Z ZIOŁAMI I TWAROŻKIEM
- KAPUSTA Z GRZYBAMI
- KALAFIOR ZAPIEKANY POD BESZAMELEM Z PRAŻONYMI MIGDAŁAMI
- PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI, KWAŚNA ŚMIETANA I CEBULKA

DESERY

- SELEKCJA MINI WYPIEKÓW
- SELEKCJA CIAST (PIERNIK/SZARLOTKA/SERNIK/MAKOWIEC)
- MUS CZEKOLADOWO – ŚLIWKOWY

