

MENU WIGILIJNE

240 ZŁ / OSOBA

DANIA SERWOWANE

- BARSZCZ Z KISZONYCH BURAKÓW/PIEROŻKI Z GRZYBAMI
- SAŁATKA Z WARZYW KORZENIOWYCH Z SELEKCJĄ MAJONEZÓW
- PSTRAĆ PIECZONY W ZIOŁACH Z WARZYWAMI KORZENIOWYMI, ZIEMNIAKI PIECZONE

BUFET ZUPY

- ZUPA GRZYBOWA VEGE
- ZUPA RYBNA Z DORSZEM W POMIDORACH

PRZYSTAWKI

- KARP W GALARECIE Z BOROWIKAMI
- DORSZ/SOS POMIDOROWY/WARZYWA JULIENNE
- VOL-AU-VENT/SAŁATKA ŚLEDZIOWA Z BURAKAMI
- TERRINA WARZYWNA/MUS Z MARCHWI I IMBIRU VEGE

ZIMNY BUFET

- DUZA DESKA ANTI-PASTI (WŁOSKIE SERY I WĘDLINY + DOJRZEWAJĄCE + OWOCE/PIKLE)
- DESKA REGIONALNE SERY
- DESKA REGIONALNE WĘDLINY
- PŁASTER MIODU



MENU WIGILIJNE

240 ZŁ / OSOBA

- BUFET SAŁATKOWY (MIX SAŁAT + POMIDOR, OGÓREK, PAPRYKA KOLOROWA, CEBULA CZERWONA, KUKURYDZA KONSERWOWA, KAPARY, OLIWKI 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) + (ORZECHE/PESTKI + SERY)
- PSTRAĆ Z MYŚŁAKOWIC W ZALEWIE WINNEJ
- PSTRAĆ Z MYŚŁAKOWIC WĘDZONY
- DESKA RYB WĘDZONYCH
- KARKÓWKA CONFIT/SOS CHRZANOWY Z ŻURAWINĄ I CZERWONYM WINEM
- POLĘDWICA Z TUŃCZYKA/JAJKO/MAJONEZ POMARAŃCZOWY/KAPARY
- SAŁATKA Z BURAKA/POMARAŃCZY/ORZECHE WŁOSKIE/SZPINAK/RICOTTA/DRESSING PIERNIKOWY
- SAŁATKA ŚLEDZIOWA (3 RODZAJE)
- SELEKCJA OLIWY SMAKOWEJ
- OCTY SMAKOWE
- KOSZ OWOCÓW
- KOMPOT Z SUSZU

BUFET CIEPŁY

- PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI, KWAŚNA ŚMIETANA I CEBULKA
- 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



MENU WIGILIJNE

DANIA SERWOWANE DO 20 OSÓB

120 ZŁ NETTO / OSOBA

- BARSZCZ Z KISZONYCH BURAKÓW/PIEROŻKI Z GRZYBAMI
- KARP SMAŻONY NA MAŚLE, RAGOUT GRZYBOWE I SOS ŚMIETANOWY/PIECZONE ZIEMNIAKI Z ZIOŁAMI
- GRUSZKA GOTOWANA W SYROPIE Z SOSEM PIERNIKOWYM



130 ZŁ NETTO / OSOBA

- ZUPA GRZYBOWA Z LANYMI KLUSKAMI
- KONFITOWANA NOGA Z KACZKI/LENIWE PIEROGI/ŻURAWINA/KALAFIOR
- BEZA/MASCARPONE/PIERNIK

240 ZŁ NETTO / OSOBA

- KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z TRUFLĄ
- PIERŚ Z KACZKI/FLAN KUKURYDZIANY/PUDER GRZYBOWY/DEMI GLACE PIERNIKOWY
- POLĘDWICA Z SARNY/TRUFLOWE ZIEMNIAKI/BOROWIK/DEMI GLACE
- CIASTKO CZEKOLADOWE/SOS WANILIOWY/DEREŃ/BEZA

MENU DLA GRUP SERWOWANE NA PÓŁMISKACH W STOLE

120 ZŁ NETTO / OSOBA

ZUPA

BARSZCZ Z KISZONYCH BURAKÓW/PIEROŻKI Z GRZYBAMI



MENU WIGILIJNE



DANIA CIEPLE

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

DESERY

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

MENU DLA GRUP SERWOWANE NA PÓLMISKACH W STOLE 150 ZŁ NETTO / OSOBA

ZUPA

- ZUPA GRZYBOWA

PRZYSTAWKI

- KARP W GALARECIE Z BOROWIKAMI
- DORSZ/SOS POMIDOROWY/WARZYWA JULIENNE
- VOL-AU-VENT/SAŁATKA ŚLEDZIOWA Z BURAKAMI
- SAŁATKA WARZYWNA VEGE



ZŁOTY HORYZONT
RESORT SZKLARSKA PORĘBA

MENU WIGILIJNE



DANIA CIEPLE

- PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI, KWAŚNA ŚMIETANA I CEBULKA
- KARP SMAŻONY NA MAŚLE, RAGOUT GRZYBOWE I SOS ŚMIETANOWY
- NOGA Z KACZKI/MODRA KAPUSTA
- PIECZONE ZIEMNIACZKI Z ZIOŁAMI I TWAROŻKIEM
- KAPUSTA Z GRZYBAMI
- KALAFIOR ZAPIEKANY POD BESZAMELEM Z PRAŻONYMI MIGDAŁAMI

DESERY

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

MENU DLA GRUP SERWOWANE NA PÓLMISKACH W STOLE 190 ZŁ NETTO / OSOBA

ZUPA

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

PRZYSTAWKI

- KARP W GALARECIE Z BOROWIKAMI
- DORSZ/SOS POMIDOROWY/WARZYWA JULIENNE
- VOL-AU-VENT/SAŁATKA ŚLEDZIOWA Z BURAKAMI



MENU WIGILIJNE



PRZYSTAWKI

- SAŁATKA WARZYWNA **VEGE**
- RYBY WĘDZONE
- KARKÓWKA CONFIT/SOS CHRZANOWY Z ŻURAWINĄ I CZERWONYM WINEM
- SAŁATKA ŚLEDZIOWA (3 RODZAJE)

DANIA CIEPŁE

- PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI, KWAŚNA ŚMIETANA I CEBULKA
- KARP SMAŻONY NA MAŚLE, RAGOUT GRZYBOWE I SOS ŚMIETANOWY
- SANDACZ PIECZONY/POMIDORY/KORZENNE PRZYPRAWY
- NOGA Z KACZKI/MODRA KAPUSTA
- PIECZONE ZIEMNIACZKI Z ZIOŁAMI I TWAROŻKIEM
- KAPUSTA Z GRZYBAMI
- KALAFIOR ZAPIEKANY POD BESZAMELEM Z PRAŻONYMI MIGDAŁAMI

DESERY

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

