

~ WIGILIA ~

MENU – KOLACJA SERWOWANA

Cena: 65 zł/osoba

Przekąska

jedna do wyboru

- Tatar ze śledzia z dresingiem buraczanym
- Karp faszerowany z rodzynkami
- Pasztet z dziczyzny z sosem leśnym

Zupa

jedna do wyboru

- Rosół rybny z domowymi pierożkami ze szczupaka
- Tradycyjna zupa grzybowa
- Świąteczny barszcz z krokietem z kiszoną kapustą

Danie główne

jedno do wyboru

- Tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami - 7 sztuk
- Polędwiczki z dorsza w sosie piernikowym podane z ziemniaczanym puree i duszonymi warzywami
- Policzki wołowe w sosie grzybowym podane z puree chrzanowym i kalafiejem romanesco

MENU – KOLACJA W BUFECCIE

minimalna liczba osób 20

Cena: 60 zł/osoba

Zupa

jedna do wyboru

- Zupa rybna
- Barszcz czerwony z kołdunami
- Zupa podgrzybkowa z pęczakiem

Danie główne

trzy do wyboru

- Tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami, z wędzonym serem – 4 szt. os.
- Pieczone filety rybne w sosie piernikowym
- Pulpety rybne w sosie koperkowym
- Mini gołąbki z kaszą gryczaną i warzywami
- Kapusta wigilijna z grzybami
- Kotleciki z mięsem z jelenia w sosie grzybowym

dotatki

- Kluski z makiem na słono
- Kasza pęczak z warzywami
- Ziemniaki pieczone z ziołami

W KAŻDYM ZESTAWIE

- **Kawa, herbata, woda, sok, kompot świąteczny - bez limitu**
- **Słodki stół w przypadku przyjęć powyżej 20 osób**
– Piernik z konfiturą i bakaliami, Makowiec, Blok czekoladowy, Sernik domowy
- **Deser serwowany w przypadku przyjęć poniżej 20 osób - jeden do wyboru**
- Piernik z konfiturą i bakaliami
- Sernik Lipcowy z konfiturą
- Deser chałwowy z bakaliami i palonym mlekiem

~ WIGILIA ~

DODATKOWY PAKIET PRZEKĄSEK ZIMNYCH
W każdym zestawie
Cena: 45 zł/osoba

*Do wyboru 6 serwowane w stole
lub 8 serwowane w bufecie (minimalna liczba osób 20)*

- Pstrąg wędzony
- Karp pieczony z pieczarkami
- Ryba w warzywach
- Śledź marynowany w ziołach
- Sałatka z marynowanego śledzia z bobem i podgrzybkami
- Rolada śledziowa z burakami
- Tatar ze śledzia
- Tradycyjna kutia z bakaliami
- Tatar z paluszków krabowych
- Tortilla z paluszkiem krabowym
- Tortilla z krewetką
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Tymbaliki rybne z warzywami
- Terrina ze szczupaka
- Sałatka z makaronem ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Pikle po staropolsku
- Roladki z łososiem i twarożkiem
- Mini ptysie z twarożkiem i łososiem
- Papryka faszerowana serem i czosnkiem
- Tatar wołowy
- Półmis mięs suszonych
- Półmis mięs wędzonych
- Półmis pasztetów (z dziczyzny, wiejski ze śliwką, biały z pistacjami i morelą)
- Rolada z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami i serem
- Galantyna z kaczki z mussem pomarańczowym
- Śliwka w boczku
- Sałatka cesar z kurczakiem
- Domowy smalec z dziczyzny

Dodatkowe dania gorące wyceniamy indywidualnie

~ WIGILIA ~

Dania i napoje dodatkowo płatne

| | |
|--|-------------|
| • Szczupak faszerowany podany na desce ok. 30 porcji | 130 zł/szt. |
| • Filet z łososia marynowany w miodzie i ziołach lub burakach 1,5 kg | 220 zł |
| • Jesiotr wędzony ok. 1,6 kg ok. 18 porcji | 160 zł/szt. |
| • Kaczka faszerowana ok. 35 porcji | 120 zł/szt. |
| • Bażant nadziewany dziczyzną ok. 20 porcji | 150 zł/szt. |
| • Owoce i carpaccio z owoców dla 30 osób | 80 zł |
| • Sękacz duży ok. 3 kg | 140 zł/szt. |
| • Sernik Lipcowy –tradycyjna receptura 1,8 kg | 80 zł/szt. |
| • Marcinek tradycyjny 2 kg | 150 zł/szt. |
| • Tarta z owocami sezonowymi ok. 1,5 kg | 55 zł/szt. |
| • Beza z owocami sezonowymi ok. 2 kg | 120 zł/szt. |
| • Napoje gazowane 0,2 l (Pepsi, 7 Up, Mirinda) | 3 zł/szt. |
| • Domowy kwas chlebowy | 11 zł/l |
| • Baron De Rothberg musujące wytrawne, półwytrawne -Francja | 30 zł |
| • Pozo Hondo Półwytrawne białe i czerwone – Hiszpania | 30 zł |
| • Marani Telaviuri Półwytrawne białe, czerwone –Gruzja | 30 zł |
| • Rosato Salento Półwytrawne różowe -Włochy | 30 zł |
| • Monterio Półsłodkie białe i czerwone –Hiszpania | 30 zł |
| • Wódka Żubrówka 0,5l | 30 zł |
| • Wódka Wyborowa 0,5l | 35 zł |
| • Wódka Stumbras 0,5l | 40 zł |

Na życzenie Gości organizujemy:

- Opłatek świąteczny
 - Kwartet smyczkowy, muzyka instrumentalna – 3 godziny muzyki na żywo
 - Kwartet wokalny- instrumentalny – 3 godziny muzyki na żywo
- Koszt oprawy muzycznej wyceniamy indywidualnie

Dysponujemy 6 salami, wszystkie o wyjątkowym wystroju W cenie menu świąteczna dekoracja stołów

- Sala Poranna mała 25 os.
- Sala Poranna duża 45 os.
- Sala Zielna 50 os.
- Sala Kwiatowa 45 os.
- Sala Owocowa 80 os.
- Sala Ogrodowa 200 os.