

~ WIGILIA ~

Menu I

60 zł/osoba

Przekąska

(jedna do wyboru)

Karp faszerowany z rodzynkami
Śledź w kurkach marynowany po staropolsku
Pasztet z dziczyzny z sosem leśnym

Zupa

(jedna do wyboru)

Rosół rybny z domowymi pierożkami ze szczupaka
Zupa jęczmienna z kurkami
Tradycyjny barszcz z pieczarkowym ślimaczkiem

Danie główne

(jedno do wyboru)

Pierogi z kapustą i grzybami (7 sztuk)
Pieczone polędwiczki z dorsza z sosem piernikowym,
kaszą bulgur i grillowanymi warzywami
Policzki wołowe z sosem grzybowym,
fondantem ziemniaczanym i marchewką koktajlową

Deser

(jeden do wyboru)

Piernik z marmoladą i bakaliami
Sernik z domową konfiturą
Tradycyjna rolada makowa

Napoje

Woda mineralna
Kwas chlebowy
Sok jabłkowy
Kawa, Herbata

~ WIGILIA ~

Menu II

95 zł/osoba

Zupa

(jedna do wyboru)

Rosół rybny z domowymi pierożkami ze szczupaka
Zupa jęczmienna z kurkami
Tradycyjny barszcz z pieczarkowym ślimaczkiem

Danie główne

(jedno do wyboru)

Pierogi z kapustą i grzybami (7 sztuk)
Pieczone poławdziczki z dorsza z sosem piernikowym,
kaszą bulgur i grillowanymi warzywami
Policzki wołowe z sosem grzybowym, fondantem ziemniaczanym i
marchewką koktajlową

Przekąski zimne

(serwowane w stole 8 do wyboru lub bufecie 10 do wyboru)

Pstrąg wędzony
Karp pieczony z pieczarkami
Ryba z warzywami z Lipcowego Ogrodu
Śledź marynowany w ziołach
Śledź w śmietanie z jabłkami
Tatar ze śledzia
Tradycyjna kutia
Tatar z paluszków krabowych
Tortilla z paluszkiem krabowym
Tortilla z wędzonym pstrągiem
Sałatka z marynowanego śledzia z bobem i kurkami
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Tymbaliki rybne z warzywami
Terrina z ryb słodkowodnych
Sałatka papardelle ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
Pikle po staropolsku
Podlaska Caprese – ser regionalny, pomidor z sosem pesto
Roladki z cukinii z serkiem i paluszkiem krabowym
Papryka faszerowana serem i czosnkiem

~ WIGILIA ~

Deser – przy rezerwacji do 20 osób

(jeden do wyboru)

Piernik z marmoladą i bakaliami

Sernik z domową konfiturą

Tradycyjna rolada makowa

Słodki stół – przy rezerwacji powyżej 20 osób

Piernik z marmoladą i bakaliami

Sernik domowy

Szarlotka z kruszonką

Napoje

Woda mineralna

Kwas chlebowy

Sok jabłkowy

Kawa, Herbata

Dania i Napoje Specjalne

Szczupak faszerowany podany na desce ok. 30 porcji	120 zł/szt.
Filet z łososia marynowany w miodzie i ziołach lub burakach	210 zł
Sum wędzony ok. 2,5 kg	240 zł/szt.
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	120 zł/szt.
Sernik Lipcowy –tradycyjna receptura 1,8 kg	80 zł/szt.
Tarta z owocami sezonowymi ok. 1,5 kg	55 zł/szt.
Beza z owocami sezonowymi ok. 2 kg	115 zł/szt.
Napoje gazowane 0,2 l (Pepsi, 7 Up, Mirinda)	3 zł/szt.
Imperial Regent Musujące wytrawne, półwytrawne -Francja	30 zł
Nalewka Gruba Pszczoła 38% (truskawka, morela) 0,5l	40 zł
Miód Pitny Trójniak Jabłkowy Podlaski 13% 0,7	149 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
Penasol Półsłodkie białe i czerwone –Hiszpania	30 zł
Wódka Wyborowa 0,5l	35 zł
Wódka Stumbras 0,5l	40 zł

~ WIGILIA ~

Na życzenie Gości organizujemy oprawę muzyczną spotkania:

(kolędy, muzyka świąteczna)

Kwartet Smyczkowy (muzyka instrumentalna)

(3godziny muzyki na żywo –1400 zł)

Kwartet Wokalno-Instrumentalny

(3godziny muzyki na żywo –1700 zł)

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 50os.

Sala Kwiatowa 45 os.

Sala Owocowa 80 os.

Sala Ogrodowa 200 os.

