

Menu Świąteczne 80zł /os.

Kompot z suszonych owoców z cynamonem
Poczęstunek Chefa Kuchni

Zupa

*Krem grzybowy z kwaśną śmietaną i łazankami
lub*

Krem buraczany z serem feta i kwaśną śmietaną

Danie główne

*Pieczone udko z kaczki w sosie różano-kasztanowym, kapusta,
ryż Basmati z rodzynkami
lub*

*Filet z lososia w sosie pomarańczowo- imbirowym, gnocchi,
warzywa w zalewie ziołowej.*

Deser

*Jabłka i gruszki pod kruszonką z lodami waniliowymi
lub*

*Ciastko czekoladowe z aromatem piernikowym oraz
lodami pomarańczowymi*

Prosimy o wybranie jednej pozycji z każdej kategorii

Podana kwota zawiera podatek Vat.

Ostateczną ilość osób należy podać trzy dni przed przyjęciem.

Do ogólnego rachunku doliczamy 10% serwisu za obsługę

Menu Świąteczne 100zł /os.

Kompot z suszonych owoców z cynamonem

Przystawka

*Wędzony pstrąg, galaretką rybna, warzywa piklowane, sos tatarski
lub*

Pierogi z kapusta i grzybami z cebulką confit z modrą kapustą

Zupa

*Krem grzybowy z kwaśną śmietaną i łazankami
lub*

Krem buraczany z serem feta i kwaśną śmietaną

Danie główne

*Pieczone udko z kaczki w sosie różano-kasztanowym, kapusta,
ryż Basmati z rodzynkami
lub*

Halibut w papilocie z pestkami z dyni i kapustą z grochem.

Deser

*Jabłka i gruszki pod kruszonką z lodami waniliowymi
lub*

*Ciastko czekoladowe z aromatem piernikowym oraz
lodami pomarańczowymi*

Prosimy o wybranie jednej pozycji z każdej kategorii

Podana kwota zawiera podatek Vat.

Ostateczną ilość osób należy podać trzy dni przed przyjęciem.

Do ogólnego rachunku doliczamy 10% serwisu za obsługę

Menu Świąteczne 140zł /os.

Kompot z suszonych owoców z cynamonem

Poczęstunek Chefa Kuchni



Menu wigilijne tradycyjne 70zł /os.

Kompot z suszonych owoców z cynamonem

Przystawka

Galaretką rybną z polskimi rakami, krewetkami i awokado

lub

Tatar wołowy z jajkiem sous vide

lub

Bigos myśliwski z borowikami

Zupa

Zupa grzybowa na domowym zakwasie z domowymi łazankami

lub

*Świąteczny barszcz czerwony z uszkami nadziewanymi
podgrzybkami i kapustą*

Danie główne

*Filet z jesiotra duszony w emulsji z zielonych ogórków, mus
z groszku, gnocchi z karmelizowanymi perłowymi cebulkami*

lub

Halibut w papilocie z pestkami z dyni i kapustą z grochem

lub

*Pieczeń cielęca sosie kurkowo-kasztanowym, sałatka ziemniaczana
oraz puree jabłkowe*

Deser

Jabłka i gruszki pod kruszonką z lodami waniliowymi

lub

*Dekonstrukcja sernika z lodami piernikowymi oraz
coulis z owoców leśnych.*

Zupa

Barszcz czerwony z chrupiącym krokietem i świeżym majerankiem

lub

Świąteczny barszcz biały z suszonymi grzybami

Dania główne

*Karp pieczony z nasionami kopru włoskiego i jarmużem, ziemniaki
pieczone ze świeżym rozmarynem*

lub

*Pierogi z kapusta i grzybami z cebulką confit oraz
modrą kapustą 10 sztuk*

Deser

Świąteczny sernik z kruszonką czekoladową

lub

Makowiec z bakaliami z sosem angielskim

Prosimy o wybranie jednej pozycji z każdej kategorii

Podana kwota zawiera podatek Vat.

Ostateczną ilość osób należy podać trzy dni przed przyjęciem.

Do ogólnego rachunku doliczamy 10% serwisu za obsługę

Menu świąteczne w formie bufetu –90 zł /os.

Kompot z suszonych owoców z cynamonem

Przystawki zimne

Golonka w galarecie z sałatką ziołową i sosem chrzanowym

Śledź w śmietanie z zielonym jabłkiem i cebula

Pasztet z dziczyzny, sos z owoców leśnych

Wędzony łosoś z sosem miodowo – musztardowym

Salatka ziemniaczana z chrupiącym boczkiem i płatkami parmezanu

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Kosz pieczywa

Zupa

*Barszcz czerwony z chrupiącym krokietem i świeżym majerankiem
lub*

Wigilijny barszcz biały z suszonymi grzybami

Dania gorące:

Smażony karp w sosie piernikowym

Pierogi smażone z kapustą i grzybami

Pieczone polędwiczki wieprzowe podane na sosie borowikowym

Pieczone ziemniaki

Warzywa blanszowane

Bufet deserowy:

Piernik czekoladowy z bakaliami,

Ciasto czekoladowe z wiśniami, owoce filetowane

Zimna płyta po kolacji 30zł/os

Pasztet z dziczyzny, sos z owoców leśnych

Śledź w śmietanie z zielonym jabłkiem i cebula

Golonka w galarecie z sałatką ziołową i sosem chrzanowym

Wędzony łosoś z sosem miodowo – musztardowym

*Salatka ziemniaczana z chrupiącym boczkiem oraz
płatkami parmezanu*

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Kosz pieczywa

Selekcja świątecznych ciast

Podana kwota zawiera podatek Vat.

Ostateczną ilość osób należy podać trzy dni przed przyjęciem.

Do ogólnego rachunku doliczamy 10% serwisu za obsługę