

WIGILIJNE menu



menu I
130 zł netto/ os.

ZUPY WIGILIJNE

1 do wyboru

- *Barszcz czerwony
- *Zupa grzybowa z łazankami
- *Krem grzybowy
- *Rosół z kaczki z pierożkami mięsnymi i warzywami julienne

DANIA GŁÓWNE

Serwowane, 1 danie do wyboru

- *Polędwiczka wieprzowa faszerowana grzybami/ sos demiglace z tymiankiem/ kluski śląskie własnej produkcji/ mix sałat z rukolą
- *Rolada z trybowanego kurczaka/ demiglace ze skórą pomarańczową i goździkami/ pieczone ziemniaki/ kopytka
- *Karp duszony w maśle i czosnku z natką pietruszki/ gratin ziemniaczany/ brokuł z palonym masłem i prażonymi migdałami
- *Sum duszony w śmietanie z szalotką/ musztarda francuska/ szyszki rakowe/ świeży koperek/ kremowe puree ziemniaczane z wędzonym serem

PRZYSTAWKI

na półmiskach, 5 do wyboru

- *Dorsz po japońsku z warzywami julienne
- *Śledź w trzech odsłonach: w śmietanie z musztardą francuską/ w przyprawach korzennych i pomidorach/ w oleju z cebulką
- *Ryba po grecku
- *Indyk ala vitello tonato - plastry pieczonego indyka z mussem kaparowo-tuńczykowym
- *Mini tatar wołowy/ musztarda francuska/ suszone żółtko
- *Tartinki z łososiem wędzonym na ciepło
- *Terrina z wątróbką cielęcą i orzechami
- *Deska wędlin z własnej wędzarni/ pikle

SALATKI

1 DO WYBORU

- *Tradycyjna sałatka jarzynowa
- *Sałatka ze świeżego szpinaku z pieczonym burakiem/ pestki dyni/ orzechy/ ser feta/ vinaigrette
- *Sałatka z łososiem/ fenkuł/ jabłko/ miód/ ricotta

DANIA WIGILIJNE

*Kapusta wigilijna

CIASTA

2 DO WYBORU

- *Sernik świąteczny
- *Piernik z powidłami śliwkowymi i crocantem
- *Makowiec

NAPOJE

- *Kompot z suszu
- *Kawa herbata
- *Woda

OPEN BAR

59 ZŁ NETTO/ OS.

Grzaniec
Domowe wino Białe/Czerwone
Piwo

109 ZŁ NETTO/ OS.

Soft drink(soki owocowe)
Grzaniec
Domowe wino Białe/Czerwone
Piwo/ Wódka/ Whisky

WIGILIJNE menu



menu II
163 zł netto/ os.

ZUPY WIGILIJNE

1 do wyboru

- *Barszcz czerwony
- *Zupa grzybowa z łazankami
- *Krem grzybowy
- *Rosół z kaczki z pierożkami mięsnymi i warzywami julienne

DANIA GŁÓWNE

Serwowane, 1 danie do wyboru

- *Polędwiczka wieprzowa faszerowana grzybami/ sos demiglance z tymiankiem/ kluski śląskie własnej produkcji/ mix sałat z rukolą
- *Rolada z trybowanego kurczaka/ demiglance ze skórą pomarańczową i goździkami/ pieczone ziemniaki/ kopytka
- *Karp duszony w maśle i czosnku z natką pietruszki/ gratin ziemniaczany/ brokuł z palonym masłem i prażonymi migdałami
- *Sum duszony w śmietanie z szalotką/ musztarda francuska/ szynki rakowe/ świeży koperek/ kremowe puree ziemniaczane z wędzonym serem

PRZYSTAWKI

na półmiskach, 7 do wyboru

- *Dorsz po japońsku z warzywami julienne
- *Śledź w trzech odstonach: w śmietanie z musztardą francuską/ w przyprawach korzennych i pomidorach/ w oleju z cebulką
- *Ryba po grecku
- *Indyk ala vitello tonato - plastry pieczonego indyka z musem kaparowo-tuńczykowym
- *Mini tatar wołowy/ musztarda francuska/ suszone żółtko
- *Tartinki z łososiem wędzonym na ciepło
- *Terrina z wątróbką cielęcą i orzechami
- *Deska wędlin z własnej wędzarni/ pikle

SALATKI

2 do wyboru

- *Tradycyjna sałatka jarzynowa
- *Sałatka ze świeżego szpinaku z pieczonym burakiem/ pestki dyni/ orzechy/ ser feta/ vinaigrette
- *Sałatka z łososiem/ fenkuł/ jabłko/ miód/ ricotta

DANIA WIGILIJNE

*Pierogi z kapustą

CIASTA

- *Sernik świąteczny
- *Piernik z powidłami śliwkowymi i crocantem
- *Makowiec

NAPoje

- *Kompot z suszu
- *Kawa herbata
- *Woda

OPEN BAR

59 zł netto/ os.

Grzaniec
Domowe wino Białe/Czerwone
Piwo

109 zł netto/ os.

Soft drink(soki owocowe)
Grzaniec
Domowe wino Białe/Czerwone
Piwo/ Wódka/ Whisky

WIGILIJNE

menu



menu III

213 zł netto/ os.

ZUPY WIGILIJNE

1 do wyboru

- *Barszcz czerwony
- *Zupa grzybowa z łazankami
- *Krem grzybowy
- *Rosół z kaczki z pierożkami mięsnymi i warzywami julienne

DANIA GŁÓWNE

Serwowane, 1 danie do wyboru

- *Polędwiczka wieprzowa faszerowana grzybami/ sos demiglace z tymiankiem/ kluski śląskie własnej produkcji/ mix sałat z rukolą
- *Rolada z trybowanego kurczaka/ demiglace ze skórą pomarańczy i goździkami/ pieczone ziemniaki/ kopytka
- *Karp duszony w maśle i czosnku z natką pietruszki/ gratin ziemniaczane/ brokuł z palonym masłem i prażonymi migdałami
- *Sum duszony w śmietanie z szalotką/ musztarda francuska/ szynki rakowe/ świeży koperek/ kremowe puree ziemniaczane z wędzonym serem

PRZYSTAWKI

na półmiskach

- *Dorsz po japońsku z warzywami julienne
- *Śledź w trzech odsłonach: w śmietanie z musztardą francuską/ w przyprawach korzennych i pomidorach/ w oleju z cebulką
- *Ryba po grecku
- *Indyk ala vitello tonato - plastry pieczonego indyka z musem kaparowo-tuńczykowym
- *Mini tatar wołowy/ musztarda francuska/ suszone żółtko
- *Tartinki z łososiem wędzonym na ciepło
- *Terrina z wątróbką cielęcą i orzechami
- *Deska wędlin z własnej wędzarni/ pikle

SALATKI

2 do wyboru

- *Tradycyjna sałatka jarzynowa
- *Sałatka ze świeżego szpinaku z pieczonym burakiem/ pestki dyni/ orzechy/ ser feta/ vinaigrette
- *Sałatka z łososiem/ fenkuł/ jabłko/ miód/ ricotta

DANIA WIGILIJNE

- *Pierogi z kapustą
- *Kapusta wigilijna

CIASTA

- *Sernik świąteczny
- *Piernik z powidłami śliwkowymi i crocantem
- *Makowiec

NAPoje

- *Kompot z suszu
- *Kawa herbata
- *Woda

OPEN BAR

59 zł netto/ os.

- *Grzaniec
- *Domowe wino białe/czerwone
- *Piwo

109 zł netto/ os.

- *Soft drink(soki owocowe)
- *Grzaniec
- *Domowe wino Białe/Czerwone
- *Piwo/ Wódka/ Whisky