



HOTEL
GRANO

★★★★



MENU WIGILIJNE

MENU

WIGILIJNE SERWOWANE:

MENU I

ZUPA:

Barszcz czerwony / uszka grzybowe

DANIE GŁÓWNE:

Łosoś filet / puree ziemniaczane / sałatka z fenkuła i cykorii /
sos z pieczonego buraka

DESER:

Sernik / pomarańcze

CENA: 140 zł/os

MENU II

ZUPA:

Krem z grzybów leśnych / łazanki

DANIE GŁÓWNE:

Noga z kaczki confit / kapusta modra / zapiekanka
ziemniaczana / sos wiśniowy

DESER:

Piernik / czekolada / marmolada

CENA: 160 zł/os

BUFET MENU



MENU I

ZIMNE:

Tradycyjna sałatka jarzynowa
Wybór śledzi- Ryba po grecku
Mięsa pieczone z piklami i sosami
Paszтет z kaczki z figami
Pieczywo, masło

ZUPA:

Barszcz czerwony z uszkami grzybowymi

CIEPŁE:

Dorsz z sosem cytrynowym
Pierogi z kapustą i grzybami
Wigilijna kapusta z suszonymi grzybami
Mostek wołowy z sosem grzybowym
Puree ziemniaczane z koprem
Warzywa blanszowane

DESER:

Seromakowiec
Piernik
Panna cotta
Ciasto czekoladowe

CENA: 229 zł/os

BUFET MENU



MENU II

ZIMNE:

Tradycyjna sałatka jarzynowa
Pstrąg opiekany w occie
Wybór śledzi
Łosoś gravlax z sosem pomarańczowym
Ryba po grecku
Rillettes z kaczki z figą
Pieczywo, masło

ZUPA:

Zupa grzybowa z łazankami

CIEPŁE:

Łosoś w sosie porowym
Pierogi grzybami
Krokiety z kapustą i grzybami
Kapusta wigilijna
Pieczona kaczka z sosem śliwkowym
Pieczone ziemniaki z ziołami
Kluski ziemniaczane
Buraki zasmażane

DESER:

Kompot z suszu
Makowiec
Piernik
Sernik z pomarańczą

CENA: 259 zł/os