MŁYN JACKA
HOTEL & SPA
★ ★ ★ ★







Menu Wigilijne 2026

Klasyczna Wigilia

115 zł netto / os.

Zupa*

Barszcz czerwony / uszka z kapustą i leśnymi grzybami

Zupa z suszonych borowików / domowe łazanki / lubczyk

Danie główne*

Filet z pstrąga łososiowego / purée ziemniaczane / kapusta z leśnymi grzybami masło koperkowe

Chrupiący filet z karpia / ziemniaki gratin / surówka z kapusty kiszonej i jabłka

Rolada z indyka / suszona śliwka / purée ziemniaczane / czerwona kapusta sos pieczeniowy z majerankiem

Deser

Strudel jabłkowy na ciepło / sos waniliowy

Napoje

Kompot z suszu / woda mineralna / kawa / wybór herbat

Wigilia przy wspólnym stole

149 zł netto / os.

Zupa*

Barszcz czerwony / uszka z kapustą i leśnymi grzybami

Zupa z suszonych borowików / domowe łazanki / lubczyk

Dania serwowane na półmiskach

Pieczony pstrąg łososiowy / masło / koperek

Rolada z indyka / sos pieczeniowy z majerankiem

Polędwica z dorsza w chrupiącej panierce

Kapuśniaczki z kapustą i leśnymi grzybami

Pierogi z kapustą i grzybami / złocista cebula

Pierogi ruskie / złocista cebula / szczypiorek

Ziemniaki z masłem i koperkiem

Kapusta wigilijna z grzybami

Surówka z kapusty kiszonej / jabłko / marchew

Świąteczne wypieki podane na paterach

Sernik / makowiec / piernik z powidłami śliwkowymi

Napoje

Kompot z suszu / woda mineralna / kawa / wybór herbat

Bezglutenowe danie / Gluten-free dish Wegetariańskie danie / Vegetarian dish Wegańskie danie / Vegan dish

TEL. +48 33 873 40 80
E-MAIL: SPRZEDAZ@HOTELMJ.PL
WWW.HOTELMJ.PL

MŁYN JACKA
HOTEL & SPA
★ ★ ★ ★







TEL. +48 33 873 40 80
E-MAIL: SPRZEDAZ@HOTELMJ.PL
WWW.HOTELMJ.PL

Menu Wigilijne 2026

Wigilia Szefa Kuchni

169 zł netto / os.

Zimowe powitanie

Bezalkoholowy poncz jabłkowo-rokitnikowy / miód / cynamon

Przystawka*

Śledź matias / pieczony ziemniak / kwaśna śmietana / jabłko / koperek

Krem z wędzonego pstrąga / marynowany burak / chrzan / pumpernikiel

Pieczony burak / ser kozi / gruszka / orzech włoski / miód

Zupa*

Barszcz czerwony / uszka z kapustą i leśnymi grzybami

Klarowna zupa z leśnych grzybów / pierożek grzybowy / lubczyk

Danie główne*

Sandacz z patelni / pęczotto z leśnymi grzybami / kapusta wigilijna / sos maślany

Konfitowane udko z kaczki / kluski śląskie / czerwona kapusta
sos piernikowo-śliwkowy

Pierogi z kapustą i grzybami / palone masło / cebula konfitowana
leśne grzyby / kwaśna śmietana

Deser*

Sernik korzenny / pieczone jabłko / słony karmel

Fondant piernikowy / powidła śliwkowe / czekolada / lody śmietankowe

Napoje

Kompot z suszu / woda mineralna / kawa / wybór herbat

Świąteczny bufet zimny

79 zł netto / os.
z wybranym zestawem

99 zł netto / os.
samodzielne spotkanie

Wędzony pstrąg / krem chrzanowy / pikle

Śledzie marynowane w dwóch smakach

Ryba po grecku

Pasztet domowy / żurawina / śliwka

Sałatka z pieczonych buraków / gruszka / ser kozi / orzech

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Selekcja regionalnych serów / domowe konfitury

Paszteciki z kapustą i leśnymi grzybami

Pieczywo / masło tradycyjne i ziołowe

Informacje organizacyjne

Minimalna liczba osób: 15.
*Jedna pozycja do wyboru dla całej grupy.
Dania w zestawie „Wigilia przy wspólnym stole" serwowane są na półmiskach.
Oznaczenia dietetyczne odnoszą się do standardowej receptury. Przy celiakii oraz innych szczególnych wymaganiach dietetycznych prosimy o wcześniejsze zgłoszenie.
Podane ceny są cenami netto.

Opracował Szef Kuchni Marcin Polak

Bezglutenowe danie / Gluten-free dish Wegetariańskie danie / Vegetarian dish Wegańskie danie / Vegan dish