

Wigilijne spotkania *w chmurach*

MENU BUFETOWE 2026

Menu wigilijne bufetowe tradycyjne Silver

215 pln netto od osoby

Olivia Star TOP

Dania zimne

Sałatka z pieczonym burakiem, serem kozim i czerwoną cebulą

Tatar ze śledzia bałtyckiego, marynowana czerwona cebula, jabłko kwaszone, kwaśna śmietana

Pasta w wędzonej makreli na domowym pieczywie

Tarta z porem i grzybami leśnymi

Pasztet z dziczyzną i suszoną śliwką

Chrupiące sałaty z wędzoną kaczką, piklowaną gruszką i kurkami

Zupa

Czerwony barszcz z pasztecikiem

Dania Gorące

Kurczak zagrodowy w sosie z pędów sosny

Karp pieczony w sosie pieczarkowo-porowym

Danie wegetariańskie

Domowe pierogi z grzybami leśnymi i kiszoną kapustą **v**

Dodatki

Warzywa sezonowe z masłem i ziołami

Pieczone ziemniaki z masłem koperkowym **v**

Deser

Piernik tradycyjny

Pieczony sernik

v - dania wegetariańskie



Menu wigilijne bufetowe tradycyjne Gold

260 pln netto od osoby

Ollvia Star TOP

Dania zimne

Sałaty z piklowanymi gruszkami, ser pleśniowy, orzechy włoskie, winogrona

Tradycyjna sałatka jarzynowa z jajem

Śledzie w marynacie korzennej z piklowaną cebulą

Pasztet z kaczką i żurawiną

Roladka z polędwiczki wieprzowej z borowikami

Deska ryb wędzonych z cytrusami

Zupa

Zupa grzybowa z makaronem

Dania Gorące

Pieczona noga z kaczki, sos pomarańczowy z goździkami

Pstrąg tęczowy w tymianku cytrynowym, sos śmietanowy z małżami

Danie wegetariańskie

Gołąbki z kaszą i porem w sosie grzybowym **v**

Dodatki

Kapusta czerwona duszona w winie

Pieczone ziemniaki z czosnkiem i rozmarynem

Kalafior z masłem i bułką tartą

Deser

Szarlotka **v**

Ciastko Opera – kawa, czekolada

Piernik

v - dania wegetariańskie



Menu wigilijne bufetowe Modern Silver

310 pln netto od osoby

Olivia Star TOP

Dania zimne

Pasztet z warzyw i ciecierzycy

Terrina z sandacza w glonach nori

Wybór serów kaszubskich, miód, konfitura z rokitnika, konfitura z dzikiej wiśni

Wybór śledzi: w śmietanie z jabłkiem grany smith, w pomidorach z chilli

Łosoś marynowany z jasnym sosie sojowym, sałatka z glonów wakame

Bakłażan zapiekany z kozim serem i konfiturą z czerwonej cebuli

Wędzona pierś z kaczki, galaretka z dzikiej róży

Indyk sous vide, sos kaparowy z anchovies

Zupa

Krem z pieczonego buraka, imbir, mleczko kokosowe

Dania Gorące

Eskalopki z polędwiczki wieprzowej, sos śliwkowy z winem cabernet

Pstrąg tęczowy z zielenicy, sos buerre blanc

Danie wegetariańskie

Cannelloni faszerowane warzywami grillowanymi w sosie pomidorowym **V**

Żółte curry na mleczku kokosowym **V**

Dodatki

Ziemniaki z masłem curry

Pieczone warzywa korzeniowe, oliwa jałowcowa

Deser

Ciastko Czarny Las – wiśnia, czekolada

Mus piernikowy

Ciastko kokos, cytryna

Sernik nowojorski

v - dania wegetariańskie



Menu wigilijne bufetowe Modern Gold

365 pln netto od osoby

Olivia Star TOP

Dania zimne

Sałaty z karmelizowaną gruszką, ser gorgonzola, prażone orzechy nerkowca

Terina z pstrąga z owocami morza, kawior z ryby latającej

Małże nowozelandzkie z pikantną salsą pomidorową

Tatar z bałtyckiego śledzia, piklowana czerwona cebula, crème fraiche

Carpaccio z buraka, konfitura pomarańczowa, prażone pestki słonecznika

Sałatka z makaronu ryżowego a'la pad thai z krewetkami tygrysimi, groszkiem cukrowym i kiełkami

Podwędzany halibut, galaretka z limonki z kumkwatem

Rillettes z gęsi, konfitura z żurawiny

Wolno gotowana cielęcina z sosem tuńczykowym

Sałatka z makaronu orecchiette, grillowane karczochy, smażone podgrzybki, suszony pomidor

Zupa

Krem z grzybów leśnych, kluski francuskie

Dania Gorące

Boeuf Bourguignon – wołowina po burgundzku

Pierogi z konfitowaną kaczką, sos demi glace

Grillowany filet z sandacza, soliród, młody szpinak

Danie wegetariańskie

Bakłażany po syczuańsku **v**

Lasagne z grillowanymi warzywami, sos pomidorowy, pesto bazyliowe **v**

Dodatki

Gnocci ziemniaczane z masłem szałwiowym

Młode marchewki z miodem kaszubskim i imbirem

Deser

Profiterole z musem waniliowym

Ciastko porzeczka-biała czekolada

Tapioka na mleczku kokosowym, konfitura z malin i truskawek

Mus śmietankowy, suszona śliwka, kruszonka

v - dania wegetariańskie





Wigilijne spotkania
w chmurach

MENU SERWOWANE + BUFET 2026

Menu wigilijne tradycyjne krótki serwis + bufet

230 pln netto od osoby

Ollvia Star TOP

Zupa serwowana

Zupa grzybowa z warzywami korzeniowymi

Danie główne serwowane-

wybór najpóźniej na 5 dni przed realizacją

Pierś z kurczaka kukurydzianego, sos ze świeżego majeranku, młode ziemniaki, romanesco

Pstrąg tęczowy, młode ziemniaki z koprem, młoda marchew, sos maślany

Lasagne buraczana/ prażone pestki dyni/ rucola/ olej rzepakowy

Bufet zimny

Domowy pasztet z kaczką, galaretka z czerwonego wina

Śledz na pumperniklu, ogórek z miętą, mikro zioła

Carpaccio z pieczonego buraka, oliwa ziołowa, prażone pestki słonecznika v

Drobiowa terrina z suszoną morelą i tymiankiem

Bufet Deserowy

Pieczony sernik

Piernik Tradycyjny

Dodatki

Wybór kasz z masłem ziołowym

Pieczone warzywa korzeniowe, oliwa jałowcowa

Domowe pieczywo, masło

v - dania wegetariańskie



Menu wigilijne nowoczesne krótki serwis + bufet

275 pln netto od osoby

Olivia Star TOP

Przystawka serwowana

Tatar z pomidora, kapar, oliwa bazyliowa, anchois

Danie główne serwowane-

wybór najpóźniej na 5 dni przed realizacją

Pieczona kaczka, konfitura z czerwonej kapusty, jabłko kompresowane, młode ziemniaki

Filet z atlantyckiego dorsza/ chrupiacy crust limonkowy/ risotto z szafranem/ marchew z palonym masłem/ sos beurre blanc

Lasagne z grillowanych warzyw, rucola, oliwa bazyliowa, pomidory san marzano

Bufet zimny

Sałatka z pieczonym burakiem, serem kozim i czerwoną cebulą **v**

Sałatka ryżowa z kurczakiem, ananasem i rodzynkami

Tatar ze śledzia bałtyckiego, marynowana czerwona cebula, jabłko kwaszone, kwaśna śmietana

Mus z wędzonego pstrąga na domowym pieczywie

Tarta z grzybami leśnymi **v**

Bufet Deserowy

Profiterole z musem waniliowym

Ciastko porzeczka-biała czekolada

Tapioka na mleczku kokosowym, konfitura z malin i truskawek

Bufet gorący

Picatta z indyka w sosie pomidorowym, oliwki, kapary

Karp pieczony w sosie pieczarkowo porowym

Gnocci buraczkowe, oliwa ziołowa **v**

Dodatki

Grillowane ziemniaki z estragonem

Warzywa sezonowe z masłem i ziołami

Domowe pieczywo, masło

v - dania wegetariańskie



Menu wigilijne nowoczesne serwis + bufet

285 pln netto od osoby

Olivia Star TOP

Przystawka serwowana

Domowe mini pierożki z leśnymi grzybami kwaszoną kapustą, oliwa grzybowa

Zupa Serwowana

Krem z pieczonego buraka, pomarańcz kandyzowany, oliwa cytrynowa z goździkiem

Danie główne serwowane-

wybór najpóźniej na 5 dni przed realizacją

Pierś z kaczki, karmelizowana gruszka, puree z dyni/ sos demi glace pomarańczowy

Sandacz duszony w bulionie rybnym, purre z palonego ziemniaka, ciepła sałatka z zielonych warzyw, sos porowy na białym winie

Pieczony bakłażan marynowany w miso podany z warzywami w lekkim sosie garam masala **v**

Bufet gorący

Eskalopki z polędwiczki wieprzowej, sos śliwkowy z winem cabernet

Pstrąg tęczowy, sos buerre blanc, pomidory cherry

Czerwone curry z soczewicą, warzywami i tofu **v**

Bufet zimny

Sałatka z makaronu taglioline z grzybami leśnymi i grillowanymi karczochami **v**

Sałaty z piklowanymi gruszkami, ser pleśniowy, orzechy włoskie, winogrona **v**

Pate z królika, galaretka z rokitnika

Rostbef w czosnku, sos musztardowy

Solony łosoś, z piklowanym jabłkiem, majonez szafranowy

Bufet Deserowy

Ciastko Czarny Las – wiśnia, czekolada

Ciastko kokos, cytryna

Sernik nowojorski

Dodatki

Pieczone ziemniaki z wędzoną papryką

Brokuł z palonym masłem i prażonym słonecznikiem

Domowe pieczywo, masło

v - dania wegetariańskie





Wigilijne spotkania *w chmurach*

MENU SERWOWANE 2026

Menu wigilijne serwowane I

195 pln netto od osoby

Amuse bouche

Wędzony crème fraiche, oliwa z pietruszki

Przystawka

Carpaccio z pieczonego buraka, żelka z jabłka szara reneta, karmelizowane pestki słonecznika, kozi ser, malinowy dressing balsamiczny

Zupa

Zupa grzybowa z warzywami korzeniowymi

Danie główne

Polędwica z dorsza, gnocchi dyniowe, sałatka z zielonych warzyw, kremowy sos szpinakowy

Deser

Ciasto marchewkowe, crème chantilly, prażona pistacja

Menu wigilijne serwowane II

219 pln netto od osoby

Ollvia Star TOP

Amuse bouche

Marynowany łosoś w soku z ogórków kiszonych, majonez z kopru, chips z szalotki

Przystawka

Domowe mini pierożki z leśnymi grzybami i kiszoną kapustą, oliwa rozmarynowa

Zupa

Tradycyjny barszcz czerwony z uszkami

Danie główne

Udo z kaczki konfitowane, puree dyniowe,
czerwona kapusta z winem cabernet i rodzynkami, sos żurawinowy

Deser

Piernik z powidłami śliwkowymi

v - dania wegetariańskie



Menu wigilijne serwowane III

265 pln netto od osoby

Olivia Star TOP

Amuse bouche

Tartinka z wołowym rostbefem, musztarda francuska, krem chrzanowy

Przystawka

Tatar z łososia, kompresowany ogórek, majonez koperkowy, piklowana szalotka, ikra z pstrąga

Zupa

Krem z borowików, ziołowe kluski francuskie

Danie główne

Pieczona pierś z kaczki, zasmażana czerwona kapusta z żurawiną, kluski śląskie, sos demi glace pomarańczowy

Deser

Sernik cynamonowo-miodowy

v - dania wegetariańskie





Ollvia Star
TOP

Wigilijne spotkanie w chmurach

Skontaktuj się z nami!

Sonia Poniatowska-Mróz

Sales Manager

mob: +48 533 379 976

sonia.poniatowska@oliviastar.pl