



DWÓR SIERAKÓW
Hotel • Restauracja • Wine Spa



Dwór Sieraków
Oferta Wigilijna



DWÓR SIERAKÓW
Hotel • Restauracja • Wine Spa



WIGILIA NA FOLWARKU

Śledź marynowany podany
na ciemnym pieczywie z prażoną
cebulką

Krem grzybowy z łazankami
i tymiankiem

Filet z pstrąga na sosie cytrynowo-
chrzanowym z ziemniakami pureé
i pieczoną marchewką z imbirem

Krem waniliowy ze śliwkami
macerowanymi w maładze
z goździkami

Cena 82 zł/os

WIGILIA DWORSKA

Pstrąg w galarecie z migdałami

Śledzie w korzennych przyprawach

Barszcz biały z rydzami i wędzonym
zeberkiem

Pieczone pierogi z włoską kapustą
i grzybami

Karp smażony w maku z rodzynkami
z pikantną surówką z czerwonej
kapusty

Tort marchewkowy z bakaliami

Cena 95 zł/os

WIGILIA NA ŚWIECIE

Sola w sosie śmietankowym
z krewetkami

Karp po żydowsku na sposób
wschodnio-galicyjski

Kaczka w zielonym pieprzu
faszerowana szynką i wędzonym
boczkiem z warzywami z grilla
podawana w całości na sali

Lub

Bożonarodzeniowy indyk
w kasztanach z pureé ziemniaczanym
i pieczonym kalafiolem
podawany w całości na sali

Hiszpańskie ciastko Trzech Króli

Cena 140 zł/os

Propozycje menu bufetów

Bufet I

Śledzie w śmietanie z chrzanem

Śledzie z jabłkiem i żubrówką

Ryba w pomidorach na zimno

Mięsa pieczone

Pasztet dworski ze śliwką

Pieczyno

Sosy: żurawinowy, tatarski

Ciasto czekoladowe

Strudel jabłkowy

Cena 52 zł/os

Bufet II

Ryba pieczona w sosie z pomidorów i papryki

Czulent z kiszonej kapusty, grochu i białej kielbasy

Pieczone pierogi z jesiotrem

Salatka ziemniaczana z kaparowym majonezem,
czerwoną cebulą i wędzonym pstragiem

Salatka z soczewicy z kremem z pieczonego
bakłażana, kolorową papryką, kolendrą i zielonymi
oliwkami

Tartaletki z czarną porzeczką i bezami

Klasyczny do mowy keks

Cena 62 zł/os



Kawa, herbata, woda, dwa soki

20zł/os

Wina białe i czerwone

od 60zł/butelka

Degustacja win

od 50zł/os

Degustacja wódek Dwór Sieraków

od 25zł/os

Impreza taneczna z DJ

2000 zł

Kulig (czas trwania około 3,5h)

130zł/os

Przykładowy plan pobytu:

Przyjazd do Dworu Sieraków i powitanie gości kieliszkiem Cavy Palau Brut w hollu przy kominku

Przejsie do udekorowanej akcentami świątecznymi sali

Wigilia zasiadana według wybranego menu

Komentowana degustacja win w dworskiej piwniczce

Impreza taneczna

Nocleg

Śniadanie w formie bufetu szwedzkiego



Kontakt

Natalia Suder
Koordynator ds. bankietów
i konferencji
tel. (+48) 512 526 110
e-mail: n.suder@dworsierakow.pl