

WIGILIA 2023

ZESTAW 1

76 ZŁ NETTO / OS.

Cappuccino z borowików z pudrem grzybowym	☞	220 ml / os.
Kurczak Supreme, spaetzle, pieczarki, zielona fasolka, sos z pieczonych kasztanów		460 g / os.
Korzenny Crème Brûlée z karmelizowaną pomarańczą	☞☞	150 g / os.

ZESTAW 2

91 ZŁ NETTO / OS.

Barszcz czerwony z uszkami		220 ml / os.
Kacze udko konfitowane, kremowe puree ziemniaczane, zimowe warzywa, sos z czerwonego wina		430 g / os.
Fondant czekoladowy, wiśnie, cynamon		150 g / os.

ZESTAW 3

95 ZŁ NETTO / OS.

Pâté z wątróbki, karmelizowane jabłka, prażone orzechy		220 ml / os.
Zupa rybna z koperkiem		220 ml / os.
Okoń morski, ziemniaki baby, groszek zielony, sos maślano-cytrynowy		410 g / os.
Szarlotka, kwaśna śmietana, palone masło		150 g / os.

Minimalna ilość osób: 10

BUFET CIEPŁY

90 ZŁ NETTO / OS.

POTRAWY – 450 G / ZUPY – 220 ML / OS.

CZAS TRWANIA BUFETU: 2 GODZINY

Barszcz czerwony z uszkami		220 ml
Pieczona szynka wieprzowa w sosie grzybowym		100 g
Pieczony filet z białej ryby w sosie z duszonych warzyw		100 g
Pierogi Ruskie	☞	50 g
Kapuśniaczki z kapustą i grzybami	☞	40 g
Ziemniaki pieczone z masłem i rozmarynem	☞☞	40 g
Kapusta czerwona na ciepło	☞☞	40 g
Ciasto marchewkowe z kremem mascarpone		40 g
Mini tiramisu limoncello		40 g
Kompot z suszu	☞☞	200 ml

BUFET ZIMNY

59 ZŁ NETTO / OS.

360 G / OS.

CZAS TRWANIA BUFETU: 4 GODZINY

Selekcja kiełbas i wędlin z chrzanem (szynka, baleron, schab, salami Milano, kabanos wieprzowy, kiełbasa wiejska)	☞	40 g
Zestaw serów (serki z naszej wędzarni, oraz mix różnych serów)	☞☞	40 g
Sałatka śledziowa z ziemniakami i groszkiem zielonym	☞	40 g
Tartaletki z łososiem wędzonym, ogórkiem i sezamem		40 g
Sałatka Cezar z grzankami, Grana Padano i kurczakiem		40 g
Galaretką wieprzowa z piklowaną rzodkiewką	☞	40 g
Pikle	☞	35 g
Wybór pieczywa		80 g
Maśło		5 g

Minimalna ilość osób: 20

OPCJE DODATKOWE – SERWOWANE W KOCIOŁKU

Forsszak myśliwski (schab, kiełbasa, boczek, marchewka, seler, kwaśna śmietana)

35 ZŁ NETTO / OS.

Gulasz wołowy w piwie

35 ZŁ NETTO / OS.

Opracował SzeF Kuchni Marcin Polak