

Boże Narodzenie 2019

MENU SERWOWANE 89zł/ osobę

PRZYSTAWKA :

Śledź w oleju rydzowym z marynowanymi grzybami, czerwoną cebulą i kiszonym ogórkiem

ZUPA:

Barszczyk z pasztecikiem lub uszkami

DANIE GŁÓWNE:

Dorsz w sosie grzybowym z kopytkami ziołowymi i kapustą kiszoną/ Rolada wieprzowa nadziewana kaszą i grzybami z kopytkami ziołowymi i modrą kapustą

DESER:

Sernik

NAPOJE:

Kompot z suszonych owoców lub sok 250ml
Kawa i herbata w bufecie kawowym bez ograniczenia

Boże Narodzenie 2019

MENU SERWOWANE 119zł/ osobę

PRZYSTAWKA :

Łosoś gravlax na bagietce z sosem koperkowo-miodowym

ZUPA:

Zupa grzybowa z łazankami

DANIE GŁÓWNE:

Karmazyn w sosie piernikowym z puree ziemniaczano-batutowym z mini sałata/ Polędwiczka wieprzowa z sosem śliwkowym z rozmarynem i kopytkami z karmelizowanymi burakami

DESER:

Seromakowiec

NAPOJE:

Kompot z suszonych owoców lub sok 250ml

Kawa i herbata w bufecie kawowym bez ograniczenia

Boże Narodzenie 2019

MENU SERWOWANE Z ZIMNYM BUFETEM 114zł/ osobę

PRZYSTAWKA :

Śledź w oleju rydzowym z marynowanymi grzybami, czerwoną cebulą i kiszonym ogórkiem

ZUPA:

Barszcz czerwony z pasztecikiem lub uszkami

DANIE GŁÓWNE:

Dorsz w sosie grzybowym z kopytkami ziołowymi i kapustą kiszoną/ Rolada wieprzowa nadziewane kaszą i grzybami z kopytkami ziołowym i modrą kapustą

DESER:

Sernik

NAPOJE:

Kompot z suszonych owoców lub sok 250ml
Kawa i herbata w bufecie kawowym bez ograniczenia

ZIMNY BUFET 3 porcje na osobę:

Pieczony pasztet mięsny z sosem cumberland
Pieczony pasztet wegetariański z warzywami z chutneyem jabłkowym
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Gotowany pstrąg z musem chrzanowym
Terrina mięsna w cieście francuskim z Porto

Boże Narodzenie 2019

BUFET 139zł/ osobę

ZUPA:

Barszcz czerwony z pasztecikiem lub uszkami

DANIE GŁÓWNE 2 porcje na osobę :

Tradycyjny smażony karp na maśle z
cebulą/Pieczona szynka z goździkami i pomarańczą/Pierogi z kapustą i grzybami

DODATKI 1,5 porcji:

Gotowane ziemniaki/kopytka/kapusta kiszona
z grzybami

DESER 2 porcje na osobę:

Sernik/Śliwki z cynamonem i migdałami
zapekane pod kruszonką

NAPOJE:

Kompot z suszonych owoców lub sok 250ml
Kawa i herbata w bufecie kawowym bez
ograniczenia

ZIMNY BUFET 3 porcje na osobę:

Pieczony pasztet mięsny z sosem cumberland
Pieczony pasztet wegetariański z warzywami
z chutneyem jabłkowym
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Gotowany pstrąg z musem chrzanowym
Terrina mięsna w cieście francuskim z Porto

Boże Narodzenie 2019

BUFET 149zł/ osobę

ZUPA 1porcja:

Barszcz czerwony z pasztecikiem lub uszkami/
zupa grzybowa z łazankami

DANIE GŁÓWNE 3 porcje na osobę :

Tradycyjny smażony karp na maśle z cebulą/Karmazyn
z sosem grzybowym/ Policzki wołowe w sosie z czerwonym winem/Pieczona
szynka z goździkami i pomarańczą/Pierogi z kapustą i grzybami

DODATKI 2 porcje na osobę:

Gotowane ziemniaki/kopytka/kapusta kiszona
z grzybami/warzywa gotowane z masłem ziołowym

DESER 2 porcje na osobę:

Sernik/Seromakowiec/Śliwki z cynamonem i migdałami
zapiekane pod kruszonką

NAPOJE:

Kompot z suszonych owoców lub sok 250ml
Kawa i herbata w bufecie kawowym bez
ograniczenia

ZIMNY BUFET 3 porcje na osobę:

Pieczony pasztet mięsny z sosem cumberland
Pieczony pasztet wegetariański z warzywami
z chutneyem jabłkowym
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Gotowany pstrąg z musem chrzanowym
Terrina mięsna w cieście francuskim z Porto