



Przystań Tu

BISTRO & WINE

OFERTA WIGILIJNA 2019

MENU WIGILIJNE W CENIE: 120zł/os**

Przystawki – serwowane na środek stołu (3 do wyboru):

Brandade z dorsza – sałatka z solonego dorsza i ziemniaków, chipsy ziemniaczane;
Smażone śledzie z burakami, pumperniklem, musztardą francuską i marchewką;
Rillettes z kaczki z powidłami śliwkowymi;
Sałatka z koziego sera z orzechami i żurawiną;
Mix sałat z marynowanymi warzywami i sosem winegret.

Zupa serwowana indywidualnie, (jedna do wyboru, taka sama dla wszystkich Gości):

Barszcz czerwony z uszkami grzybowymi i majerankiem;
Zupa grzybowa z topinamburem i śliwkami,

Dania główne serwowane na środek stołu (3 do wyboru):

Karp w mące migdałowej;
Polędwica z dorsza z warzywami w emulsji;
Pierogi z kapustą i grzybami;
Karkówka długo gotowana z burakami;
Konfitowane udko z kaczki z czerwoną kapustą.

Dodatki do dań głównych (3 dodatki do wyboru):

Pieczone ziemniaki;
Kluski śląskie;
Puree ziemniaczane;
Kasza gryczana z grzybami.

Sosy do dań głównych (2 do wyboru):

Sos pieczeniowy;
Ragout grzybowe;
Sos śliwkowy.

Desery serwowane na środek stołu (2 desery do wyboru):

Piernik z kremem mascarpone;
Sernik z kruszonką;
Pudding z makiem i rodzynkami kompresowanymi.

Napoje w cenie:

Kawa lub herbata/os
200ml wody/os



Przystań Tu

BISTRO & WINE

MENU WIGILIJNE W CENIE: 150zł/os**

Przystawki serwowane na środek stołu (5 do wyboru):

Brandade z dorsza – sałatka z solonego dorsza i ziemniaków, chipsy ziemniaczane;
Smażone śledzie z burakami, pumperniklem, musztardą francuską i marchewką;
Pstrąg Kłodzki z kremem chrzanowym;
Rillettes z kaczki z powidłami śliwkowymi;
Sałatka z koziego sera z orzechami i żurawiną;
Mix sałat z marynowanymi warzywami i sosem winegret;
Hummus z grochu z kapustą.

Zupy (2 do wyboru wybierane przez gości podczas kolacji):

Barszcz czerwony z uszkami grzybowymi i majerankiem;
Zupa grzybowa z topinamburem i śliwkami;
Ostra zupa rybna z owocami morza.

Dania główne serwowane na środek stołu (5 do wyboru):

Karp w mące migdałowej;
Polędwica z dorsza z warzywami w emulsji;
Pierogi z kapustą i grzybami, pierogi ruskie;
Rostbef długo gotowany z burakami;
Pierś z kaczki z czerwoną kapustą.

Dodatki do dań głównych (3 do wyboru):

Pieczone ziemniaki;
Kluski śląskie;
Puree ziemniaczane;
Soczewica z warzywami;
Warzywa w sosie arabiatta.

Sosy do dań głównych (2 do wyboru):

Sos pieczeniowy;
Ragout grzybowe;
Sos śliwkowy;
Sos pieprzowy.

Desery serwowane na środek stołu (3 do wyboru):

Piernik z kremem mascarpone;
Sernik z kruszonką;
Jabłecznik z cynamonem;
Pudding z makiem i rodzynkami kompresowanymi.

Napoje w cenie:

Kawa lub herbata/os
200ml wody/os



Przystań Tu

BISTRO & WINE

DODATKOWO W CENIE 50zł/os:

Zimna płyta podawana z pieczywem na środek stołu (5 do wyboru):

Deska wędlin i mięs pieczonych z piklami;
Deska serów z winogronem i orzechami;
Marynowane śledzie z wiśniami i cebulą czerwoną;
Łosoś marynowany z soczewicą i pomidorami;
Mix sałat z warzywami i sosem winegret;
Sałaty z serami regionalnymi i kompresowanymi warzywami;
Sałatka ziemniaczana z ogórkami.

NAPOJE (wybierane wcześniej):

Woda gazowana/niegazowana – 1litr – 12zł
Sok owocowy – 1 litr – 17zł
Kompot z suszu – 1 litr – 25zł

** do ostatecznej ceny kolacji, zostanie doliczony serwis w wysokości 10% wartości rachunku.