



Przystań Tu

BISTRO & WINE

OFERTA WIGILIJNA 2024

MENU WIGILIJNE W CENIE: 190zł/os**

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

Brandade z dorsza – sałatka z solonego dorsza i ziemniaków, chipsy ziemniaczane;
Marynowane śledzie w śmietanie z jabłkami i koperkiem;
Smażone śledzie z burakami, jabłko, chrzan;
Rillettes z kaczki z powidłami śliwkowymi;
Sałatka z koziego sera z orzechami i żurawiną.

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

Barszcz czerwony z uszkami grzybowymi i majerankiem;
Zupa grzybowa z kluskami lanymi.

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

Jesiotr w mące migdałowej;
Panierowana polędwica z dorsza z warzywami a'la po grecku;
Duszone policzki wieprzowe w czerwonym winie;
Pierś z kurczaka faszerowana grzybami;
Konfitowane udko z kaczki.

Dodatki do dań głównych (dwa dodatki do wyboru):

Pieczone ziemniaki;
Kluski śląskie;
Puree ziemniaczane;

Dodatki warzywne (dwa do wyboru):

Zasmażana czerwona kapusta na winie;
Zasmażana biała kapusta z grzybami;
Sałatka z buraków;
Mix sałat z sosem winegret;
Surówka z kiszanej kapusty.

Sosy do dań głównych (dwa do wyboru):

Sos pieczeniowy;
Ragout grzybowe;
Sos śliwkowy.

Oferta deserowa po wcześniejszej konsultacji.



Przystań Tu

BISTRO & WINE

MENU WIGILIJNE W CENIE: 220zł/os**

Przystawki serwowane na środek stołu (cztery do wyboru):

Brandade z dorsza – sałatka z solonego dorsza i ziemniaków, chipsy ziemniaczane;
Smażone śledzie z burakami, jabłko, chrzan;
Pstrąg Kłodzki z kremem chrzanowym;
Rillettes z kaczki z powidłami śliwkowymi;
Sałatka z koziego sera z orzechami i żurawiną;
Hummus z grochu z kapustą zasmażaną.

Zupy (jedna do wyboru, taka sama dla wszystkich Gości):

Barszcz czerwony z uszkami grzybowymi i majerankiem;
Zupa grzybowa z lanymi kluskami;
Zupa rybna z owocami morza.

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

Jesiotr w mące migdałowej;
Panierowana polędwica z dorsza z warzywami a'la po grecku;
Pierogi z kapustą i grzybami;
Duszone policzki wołowe w czerwonym winie;
Pierś z kaczki sous vide;
Pieczony filet z łososia.

Dodatki do dań głównych (dwa do wyboru):

Pieczone ziemniaki;
Kluski śląskie;
Puree ziemniaczane;
Czarna soczewica z warzywami korzeniowymi;

Dodatki warzywne (dwa do wyboru):

Zasmażana czerwona kapusta na winie;
Zasmażana biała kapusta z grzybami;
Sałatka z buraków;
Mix sałat z sosem winegret;
Surówka z kiszanej kapusty.

Sosy do dań głównych (dwa do wyboru):

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

Oferta deserowa po wcześniejszej konsultacji.



Przystań Tu

BISTRO & WINE

DODATKOWO W CENIE 70zł/os:
Zimna płyta podawana z pieczywem na środek stołu (5 do wyboru):

Deska wędlin z piklami;
Deska serów z winogronem i orzechami;
Staropolski bigos z duszonymi grzybami;
Marynowane śledzie z cebulą czerwoną i jabłkiem w śmietanie;
Łosoś marynowany z warzywami korzeniowymi;
Mix sałat z warzywami i sosem winegret;
Sałaty z serami regionalnymi i kompresowanymi warzywami;
Sałatka ziemniaczana z ogórkami.

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