

## OFERTA WIGILIJNA 2025

### MENU WIGILIJNE W CENIE: 220zł/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 (jeden do wyboru):

Sos pieczeniowy;  
Ragout grzybowe;  
Sos śliwkowy.

#### Desery serwowane na środek stołu (dwa desery do wyboru):

Jabłecznik z cynamonem;  
Sernik z kruszonką;  
Ciasto daktylowe, sos toffee.

#### Woda i soki owocowe wliczone są w cenę 250ml/os

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

## **MENU WIGILIJNE W CENIE: 245zł/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.

### **Desery serwowane na środek stołu (dwa desery do wyboru):**

Jabłecznik z cynamonem;  
Sernik z kruszonką;  
Ciasto daktylowe, sos toffee;  
Mini ptysie piernikowe.

### **Woda i soki owocowe wliczone są w cenę 250ml/os**

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

**DODATKOWO W CENIE 90zł/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.

**Dodatkowe napoje płatne według zamówienia:**

Karafka wody 1L – 12zł  
Dzbanek soku owocowego – 25zł  
Kawa – 12zł – 24zł  
Herbata 18zł

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