

MENU WIGILIJNE BUFETOWE

Bufet I

PRZYSTAWKI ZIMNE:

Duet wybornych śledzi z dębowych beczek podanych na dwa sposoby
Zestaw mięs pieczonych z zimnymi sosami
Roladki z pstrąga
Dorsz z warzywami po grecku
Sałatka jarzynowa z majonezem

BUFET GORĄCY:

Barszcz czerwony na naturalnym zakwasie, z czosnkiem i suszonymi owocami
Krokiety faszerowane kapustą i grzybami
Pierogi z kapustą i grzybami okraszone cebulą i śmietaną
Karp smażony na maśle
Ziemniaki smażone z cebulką
Gołąbki z kaszą jęczmienną i suszonymi grzybami
Kapusta z prawdziwkami

DODATKI:

Pieczyno, masło
Zestaw tradycyjnych polskich marynat
Zimne sosy: chrzanowy i tatarski

DESERY ŚWIĄTECZNE:

Wybór ciast wigilijskich
(makowiec, szarlotka, sernik)
Kompot z suszu

W CENIE:

Kawa, herbata, woda.

CENA BRUTTO NA OSOBĘ 155 PLN

MENU WIGILIJNE BUFETOWE

Bufet II

PRZYSTAWKI ZIMNE:

Duet wybornych śledzi z dębowych beczek podanych na dwa sposoby
Roladki z pstrąga w galarecie
Dorsz z warzywami po grecku
Sandacz faszerowany
Schab z młodego prosięcia z suszoną śliwką
Pasztet domowy z marynowaną gruszką i sosem cumberland
Sałatka jarzynowa z majonezem
Sałatka buraczana ze śledziami

BUFET GORĄCY:

Barszcz czerwony na naturalnym zakwasie, z czosnkiem i suszonymi owocami
Paszteciki z kapustą i grzybami lub z mięsem
Pierogi z kapustą i grzybami okraszone cebulą i śmietaną
Karp smażony na maśle
Sandacz po polsku z jajkiem i pietruszką
Gęś pieczona pachnąca majerankiem i śliwkami
Ziemniaki smażone z cebulką
Delikatne kopytka ziemniaczane
Gołąbki z kaszą jęczmienną i suszonymi grzybami
Kapusta z prawdziwkami

DODATKI:

Pieczywo, masło
Zestaw tradycyjnych polskich marynat
Zimne sosy: cumberland, chrzanowy, tatarski

DESERY ŚWIĄTECZNE:

Wybór ciast wigilijnych (makowiec, szarlotka, sernik)
Makiełki
Kompot z suszu

W CENIE:

Kawa, herbata, woda.

CENA BRUTTO NA OSOBĘ 175 PLN



MENU WIGILIJNE BUFETOWE



Bufet III

PRZYSTAWKI ZIMNE:

Śledzie w śmietanie z jabłkiem i cebulką
Roladki z pstrąga w galarecie
Dorsz z warzywami po grecku
Sandacz faszerowany
Schab z młodego prosięcia z suszoną śliwką
Galantyna z kaczki podana z żurawiną
Paszтет domowy z marynowaną gruszką i sosem cumberland
Paszтет wege z grochu i grzybów
Sałatka jarzynowa z majonezem
Sałatka buraczana ze śledziami

BUFET GORĄCY:

Barszcz czerwony na naturalnym zakwasie, z czosnkiem i suszonymi owocami
Zupa z borowików z domowymi łazankami i śmietanką
Paszteciki z kapustą i grzybami lub z pasztetem
Pierogi z kapustą i grzybami okraszone cebulą i śmietaną
Pierogi z kaczką i żurawiną
Karp smażony na maśle
Sandacz po polsku z jajkiem i pietruszką
Gęś pieczona pachnąca majerankiem i śliwkami
Ziemniaki smażone z cebulką
Delikatne kopytka ziemniaczane
Gołąbki z kaszą jęczmienną i suszonymi grzybami
Kapusta z prawdziwkami
Indyk pieczony w całości serwowany przez kucharza opcjonalnie
(płatny dodatkowo koszt za 1 kg 65 zł)

DODATKI:

Pieczywo, masło
Zestaw tradycyjnych polskich marynat
Zimne sosy: cumberland, chrzanowy, tatarski

DESERY ŚWIĄTECZNE:

Wybór ciast wigilijnych (makowiec, szarlotka, sernik)
Makiełki
Kutia z miodem
Kompot z suszu

W CENIE:

Kawa, herbata, woda.

CENA BRUTTO NA OSOBĘ 195 PLN

