



Menu na spotkanie wigilijne:

Przystawka:

Kremowe brie z masą truflową i dipem miodowym
lub pasztet z kaczki z żurawiną, grzanka

Danie główne:

Na półmiskach wieloporcjowo (po 2 szt./osobę):
Sandacz w sosie grzybowym

Pierś z kurczaka faszerowana fetą i suszonymi pomidorami owijana boczkiem
Schab po cygańsku

Ziemniaki puree, wiejskie ziemniaczki ze szczypiorkiem
Kapusta z grzybami, surówka z selera z rodzynkami

Deser:

Świąteczne śliwki z piernikowym mascarpone **lub** Lody z gorącym mussem malinowym
Paterki ciast świątecznych: piernik, szarlotka, sernik

Bufet bez ograniczeń:

Kawa w zaparzaczkach, herbatki Herbapol (czarna, zielona, owocowe)
cukier trzcinowy, cukier biały, miód

Napoje zimne bez ograniczeń:

Kompot z suszonych owoców
Woda mineralna w dzbankach z cytryną

Świąteczne zakąski w bufecie:

Półmiski rybne: terryna z łososia, ceviche z okonia z granatami,
Śledzie marynowane z żurawiną, roladki z łososia w zielonym naleśniku
Paterki mięs wykwinnych: galantyna z kurczaka z warzywami,
indyk pieczony z suszonymi pomidorami, pieczony rostbef marynowany w musztardzie
Sałatka szpinakowa z gruszkami, orzechami i serem
Kosze pieczywa, maselko

Dekoracja świąteczna, stół pachnący choinką i cynamonem (na życzenie możemy podać Państwu opłatek wigilijny)

Cena obowiązuje przy rezerwacji dla minimum 10 osób.

109 zł
/osobę