



SPOTKANIA OPLATKOWE

Zapraszamy Państwa do skorzystania z naszych ofert na wigilie firmowe oraz spotkania oplatkowe, oferujemy wigilijne przysmaki w najlepszym domowym wykonaniu oraz z najwyższej jakości lokalnych produktów.

Jak tradycja każe,
każda kolacja rozpoczyna się od wspólnego dzielenia oplatkiem.

Spotkanie oplatkowe 109 złotych od osoby

ZUPA:

Do wyboru jedna

Wigilijny **barszczyk** czerwony z uszkami ręcznie lepionymi

LUB

Domowa zupa **borowikowa** z łazankami

LUB

Lekko pikantna zupa **rybna**

CIEPŁE DANIE:

Do obiadu lampka białego wina

Podawane porcjowo, do wyboru jedna propozycja

Karp:

Tradycyjny **Karp** w złocistej panierce podany z **kapustą** z grochem oraz **sałatką** jarzynową

Łosoś:

Grillowany **Łosoś** z pomarańczą i żurawiną, ziemniaczki z koperkiem, surówka z selera z bakaliami

Pieczeń:

Wyrównana **pieczeń myśliwska** w sosie ze śliwek wędzonych i orzechów włoskich
Ziemniaki z koperkiem i masłem, surówka

DESER:

Na bufet kawowy

Tradycyjna kutia z bakaliami

Domowy sernik cytrynowo- pomarańczowy

Babeczki korzenne z lukrem

Miód

Mandarynki

NAPOJE ZIMNE:

Tradycyjny kompot z suszu owocowego z goździkami i cynamonem

Soki Jabłkowy i pomarańczowy

Woda mineralna

NAPOJE CIEPŁE:

Ekspres z kawą ziarnistą, Gorąca czekolada, Kawy klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych



Spotkanie opłatkowe II **149 złotych od osoby**

ZUPA:

Do wyboru jedna

Wigilijny **barszczyk** czerwony z uszkami ręcznie lepionymi

LUB

Domowa zupa **borowikowa** z łazankami

LUB

Lekko pikantna zupa **rybna**

CIEPŁE DANIE:

Do obiadu lampka białego wina

Podawane wiloporcjowo na półmiskach

Tradycyjny **Karp** w złocistej panierce

Wykwintna **pieczeń myśliwska** w sosie ze śliwek wędzonych i orzechów włoskich

Dorsz duszony z pomarańczą i żurawiną

Pierogi z kapustą i grzybami

Dodatki

Kapustna postna z grochem i grzybami

Ziemniaki z koperkiem

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Zestaw aromatycznych surówek

DESER:

Na bufet kawowy

Tradycyjna kutia z bakaliami

Piernikowe tiramisu z powidłami śliwkowymi

Orzechy włoskie

Piernik wigilijny

Domowa Chałka

Babeczki korzenne z lukrem

Miód

Mandarynki

NAPOJE ZIMNE:

Tradycyjny kompot z suszu owocowego z goździkami i cynamonem

Soki Jabłkowy i pomarańczowy

Woda mineralna

NAPOJE CIEPŁE:

Ekspres z kawą ziarnistą, Gorąca czekolada, Kawy klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych



Wigilijka Firmowa

209 złotych od osoby

ZUPA:

Do wyboru jedna

Wigilijny **barszczyk** czerwony z uszkami ręcznie lepionymi

LUB

Domowa zupa **borowikowa** z łazankami

LUB

Lekko pikantna zupa **rybna**

CIEPŁE DANIE:

Do obiadu lampka białego wina

Tradycyjny **Karp** w złocistej panierce

Grillowany **Łosoś** z pomarańczą i żurawiną

ykwinatna **pieczeń myśliwska** w sosie ze śliwek wędzonych i orzechów włoskich

Pierogi z kapustą i grzybami

Kulebiaki drożdżowe z pieczarkami

Dodatki

Kapustna postna z grochem i grzybami

Śląski szalot ziemniaczany w wydaniu postnym

Ziemniaki z koperkiem

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Zestaw aromatycznych surówek

DESER:

Na bufet kawowy

Tradycyjna kutia z bakaliami

Piernikowe tiramisu z powidłami śliwkowymi

Makówki z bakaliami

Domowy sernik cytrynowo- pomarańczowy

Orzechy włoskie

Piernik wigilijny

Domowa Chałka

Babeczki korzenne z lukrem

Miód

Mandarynki



ZIMNA PŁYTA:

(w formie bufetu)

Ryba w zalewie z pomidorów i suszonych śliwek

Karp w galarecie

Płaty śledziowe w zalewie z cynamonu, orzechów włoskich i śliwek

Tatar z łososia z kaparami

Łosoś na pierzynie chrzanowej w biszkopcie szpinakowym

Salatka Gamberi (krewetki, pomidor, ogórek, kamapry, oliwa)

Mini paszteciki z kapustą i grzybami oprószone czarnuszką

Salatka z tuńczyka

Śledź po beskidzku marynowane w piklach i winie

Śledziki z orzechami i owocami granatu

Musze nadziewane makiem i skórą pomarańczy

Maselko

Pieczyno własnego wypieku

NAPOJE ZIMNE:

Tradycyjny kompot z suszu owocowego z goździkami i cynamonem

Soki Jabłkowy i pomarańczowy

Woda mineralna

NAPOJE CIEPŁE:

Ekspres z kawą ziarnistą, Gorąca czekolada, Kawy klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych

Dodatkowe informacje

1. Sala jest udekorowana w stylu świątecznym z choinką
2. Wyśmienita tradycyjna kuchnia gwarantowana
3. Przy **spotkaniach opłatkowych** sala jest wliczona w cenę na 4 godziny, przy **Wigilijce Firmowej** na 10 godzin
4. Zimna płyta oraz desery są uzupełniane bez ograniczeń