



KOLACJA WIGILIJNA

menu

OPŁATEK

PRZYSTAWKA

Płatki łososia marynowanego (gravlax) w burakach i żubrówce, podane z pudrem z koziego sera, żelem koperkowym i pieczywem rzemieślniczym

ZUPY

- Wigilijny Barszcz z uszkami
- Aromatyczna zupa grzybowa

POTRAWY WIGILIJNE

- Tradycyjny karp smażony na klarowanym maśle
 - Filet z dorsza w sosie z nutą tymianku
 - Świąteczne pierogi z kapustą i grzybami
- Wolno pieczony schab nadziewany suszonymi śliwkami
 - Konfitowane udko z kaczki
 - Bigos wigilijny z grzybami

DODATKI

- Kluseczki śląskie z masłem
- Puree ziemniaczane z nutą tymianku
 - Zasmażane buraczki
- Tradycyjny groch z kapustą



KOLACJA WIGILIJNA

menu

ŚWIĄTECZNY BUFET DLA DZIECI

- Delikatne polędwiczki z kurczaka
- Fileciki rybne w złocistej panierce

ZIMNY BUFET

- Kulebiak z kapustą i grzybami
 - Ryba po grecku
- Śledzie Staropolskie z korzenną nutą
 - Tradycyjna sałatka jarzynowa
 - Wędliny z naszej wędzarni
 - Deska serów regionalnych

BUFET ŚWIĄTECZNYCH SŁODKOŚCI:

- Makowiec
- Piernik z bakaliami
 - Owoce

NAPOJE

- Aromatyczny kompot z suszu
 - Kawa
 - Herbata
- Woda /woda smakowa
 - Soki owocowe

Dania serwowane w formie **bufetu**.