
Kolacja wigilijna 2017



Menu Wigilijne



Menu I

- Śledź z chutneyem z marynowanych warzyw
- Uszka z suszonymi grzybami z musem z buraków
- Zupa krem z zielonego groszku z miętową pianką
- Udo kaczki pieczone w miodzie, knedelki ziemniaczane z makiem, sos z suszonych śliwek, czerwona kapusta lekko duszona z jabłkiem
- Domowe lody waniliowe z makiem i malinami marynowanymi w wódce
- Kompot z suszu
- Sałatka z owoców cytrusowych z serem, orzechami i sosem balsamico

Cena: 115,- zł /osoba

Menu II

- Liście sałaty z gotowaną pszenicą i pieczonymi pieczarkami
- Smażone pierogi z białą kapustą na chutney'u z czerwonej cebuli
- Barszcz czerwony z pasztecikiem z warzywami
- Filet z sandacza smażony na maśle z sosem pieprzowym, święteczną kapustą z grochem i puree z brokuła
- Śląskie makielki z nutką rumu na lustrze sosu porzeczkowego
- Kompot z suszu
- Sałatka z owoców cytrusowych z serem, orzechami i sosem balsamico

Cena: 115,- zł /osoba

