



MENU

KOLACJA WIGILIJNA

ZESTAW I

110 zł / osoba

Kompot z suszonych owoców z kardamonem i wanilią

PRZYSTAWKA

Domowe pierogi z kapustą i grzybami, creme fraiche

ZUPA

Zupa grzybowa z lubczykiem, pasztecik

DANIE GŁÓWNE (podane na półmiskach)

Roladki z pstrąga z Zielenicy, sos porowy z prażonymi migdałami

Roladki wołowe z grzybami, duszone w czerwonym winie z warzywami korzeniowymi, puree z rozmarynem

DODATKI

Pieczone ziemniaki z czosnkiem i ziołami

Salatką z marynowanym burakiem i prażonym słonecznikiem

Zasmażana modra kapusta z sliwką

DESER

Beza z kremem pomarańczowo – imbirowym

PRZEKĄSKI

Matias holenderski na sałatce Waldorf z żurawiną i orzechem włoskim

Ryba z warzywami korzeniowymi duszonymi w pomidorach z dodatkiem przypraw korzennych

Deska włoskich dojrzewających wędlin i regionalnych zagrodowych serów

Pieczyno

Woda z cytrusami i miętą, kawa, herbata - w cenie menu