

Szanowni Państwo,

Pragniemy przyczynić się do podtrzymania tradycji Polskich Świąt przy wspólnym stole. Zachęcamy do organizacji wyjątkowego spotkania świątecznego w naszej klimatycznej restauracji, gdzie każdy przedmiot ma serce, gdzie rodzinną atmosferę można poczuć w każdym zakątku.

Gdzie smaki nawiązują do naszego dzieciństwa,
gdzie poczujecie Państwo magię tych wyjątkowych Świąt.
Oferujemy 3 oddzielne sale, dźwięki kolęd, zapach choinki i świątecznego ciasta ...

WIGILIA FIRMOWA 2024

Przystawka (do wyboru 1)

Tatar ze śledzia z cebulką czerwoną i ogórkiem
Śledzik w śmietanie z jabłkiem
Śledzik na trzy sposoby (, w śmietanie z jabłkiem, z cebulką w oleju, w buraczkach)
Wędzony pstrąg, purre z buraka, pumperniel
Łosoś gravlax, mix sałat, kapary, winegret z musztardą francuską
Paszтет z kaczki w cieście francuskim z musem z czerwonej cebuli
Pierś z kaczki, owoce, malaga, sałata

Zupa (do wyboru 1)

Zupa grzybowa z łazankami
Zupa rybna z kluseczkami półfrancuskimi
Barszczyk ze słonym paluszkiem

Danie główne serwowane na półmisku 2p/os (do wyboru 3 pozycje)

Karp tradycyjny smażony z cebulką
Łosoś w kremowym sosie chrzanowym ze szpinakiem
Polędwica z dorsza ze szpinakiem i borowikami w sosie śmietanowym
Pierogi z kapustą i suszonym podgrzybkim z okrasą z masełką i cebuli
Pieczeń z indyka z warzywami, miodem i goździkami
Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
Rolada cielęca z morelami i śliwkami w sosie własnym
Rolady wołowe po staropolsku
Pieczeń wołowa duszona w czerwonym winie z podgrzybkami i rozmarynem

Dodatki:

Ziemniaki gotowane, Kluseczki półfrancuskie, Kluski śląskie
Kapusta modra, Kapusta kiszona z grzybami, Warzywa gotowane z masełkiem i bułką tartą

Deser (do wyboru 1 lub mix ciast):

Malinowa chmurka, lody waniliowe z gorącymi malinami, beziki i bita śmietana
Sernik na spodzie Brownie
Świąteczny piernik z bakaliami
Ciasto marchewkowe z cynamonem, orzechami i serkiem mascarpone
Kawa lub herbata

***Kolacja na zimno (opcjonalnie) 2,5p/os**

Łosoś w galarecie
Sandacz z jajkiem przepiórczym i kawiozem
Roladka z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami, szpinakiem i mozzarellą
Pierś kaczka z owocami w maładze
Schab pieczony w niskiej temperaturze z musem chrzanowym i chipsami z marchewki Roladka
wieprzowa z borowikiem i podgrzybkim w pieprzowej otoczce
Sałatka jarzynowa, - sałatka śledziowa
Sos tatarski, pieczywo, masło wielosmakowe
Herbata świąteczna

INFORMACJE DODATKOWE:

Koszt w/w menu 240,00/os

Koszt w/w menu wraz z kolacją 240,00 + 85,00

Istnieje możliwość rezygnacji z przystawki

Wszelkie napoje płatne dodatkowo

Alkohol dostępny na życzenie / alkohol wysoko % - możliwe korkowe

Dostępne prywatne sale – bez dodatkowych opłat:

- Kredensowa od 20-30 osób

- Ogrodowa od 16- 20 osób

- Sala kominkowa dostępna w wielu konfiguracjach

Dla większych grup - sale łączone

- Zaliczka na poczet uroczystości 30%

Osoba odpowiedzialna za wigilie:

- Patrycja Nowaczyk 785050553

- patrycja.nowaczyk@goscinienc-sucholeski.com.pl