

WIGILIE 2024

*Do rezerwacji od 8 osób doliczony jest 10% serwisu

WIGILIA 2024 - CENA ZESTAWU ZA OSOBE: 275 zł*

Przystawki (trzy do wyboru, serwowane na środek stołu)

Śledź z zielonym jabłkiem
Brandada (francuska sałatka z dorsza)
Rillettes z kaczki z truflami
Rostbef pieczony z żelem chrzanowym
Pasta z palonej papryki z grzybkami shimeji i orzechami

Zupy (jedna do wyboru, taka sama dla wszystkich)

Consomme z buraka, domowe uszka z grzybami
Chowder rybny

Dania główne (dwa dania do wyboru –serwowane indywidualnie- goście wybierają jedno z dwóch dań na miejscu) Do dań serwujemy pierogi z kapustą i grzybami na środek stołu (2szt/os)

Dorsz atlantycki, puree borowikowe, jarmuż, sos z perliczki
Młoda jagnięcina, krokiet z wędzonym serem, eko buraki, jarmuż, runo leśne
Kuskus, zakwas buraczany, grzyby, trufle, eko warzywa
Konfitowane udko z kaczki, orzechy, buraki, czerwona cebula z porto, knedel z foie gras

Deser (podany indywidualnie, do wyboru na miejscu)

Piernik z powidłami śliwkowymi
Mus czekoladowy z żurawiną i malinami (bez glutenu)

Dodatkowe napoje płatne według zamówienia:

Karafka wody 1l- 25zł
Kompot z suszonych owoców 1l(5os)- 30 pln
Dzbanek soku 1l(5os)- 35 pln
Kawa – 12-24 pln
Herbata- 18 pln
Karafka wina domowego białego lub czerwonego 0,5l(5os)- 70 pln

*Do rezerwacji od 8 osób doliczony jest 10% serwisu

WIGILIA 2024 - CENA ZESTAWU ZA OSOBE: 300 zł*

Przystawki (cztery do wyboru, serwowane na środek stołu)

Śledź z zielonym jabłkiem
Brandada (francuska sałatka z dorsza)
Rillettes z kaczki z truflami
Rostbef pieczony z żelem chrzanowym
Pasta z palonej papryki z grzybkami shimeji i orzechami

Zupy (do wyboru na miejscu jedna z dwóch)

Consomme z buraka, domowe uszka z grzybami lub
Chowder rybny

Dania główne (trzy dania do wyboru –serwowane indywidualnie- goście wybierają jedno z trzech dań na miejscu) Do dań serwujemy pierogi z kapustą i grzybami na środek stołu (2szt/os)

Dorsz atlantycki, puree borowikowe, jarmuż, sos z perliczki
Młoda jagnięcina, krokiet z wędzonym serem, eko buraki, jarmuż, runo leśne
Kuskus, zakwas buraczany, grzyby, trufle, eko warzywa
Konfitowane udko z kaczki, orzechy, buraki, czerwona cebula z porto, knedel z foie gras

Deser (podany indywidualnie, do wyboru na miejscu)

Piernik z powidłami śliwkowymi
Mus czekoladowy z żurawiną i malinami (bez glutenu)

Dodatkowe napoje płatne według zamówienia:

Karafka wody 1l- 25zł
Kompot z suszonych owoców 1l(5os)- 30 pln
Dzbanek soku 1l(5os)- 35 pln
Kawa – 12-24 pln
Herbata- 18 pln
Karafka wina domowego białego lub czerwonego 0,5l(5os)- 70 pln