



WIGILIA Firmowa



MENU ŚWIĄTECZNE 2026

PRZEKĄSKI ZIMNE:

Schab po warszawsku w galarecie – 100gr

Kaczka z owocami w galarecie – 100g

Karp w galarecie – 80 g

Ryba faszerowana 80 g

Łosoś w galarecie 80g

Rożki z szynki babuni z sałatką jarzynową powlekane delikatnie galaretą -80g

Gruszka z pikantnym serem Filadelfia, szynką parmeńską i winegretem malinowym- 60 g

Dorsz w sosie greckim 80g

Torcik z buraka z kaparami i serem kozim 60 g

Tatar ze śledzia z imbirem i curry na pumperniku - 60 g

Tatar z łososia z cytryną i kaparami - 60g

Tatar wołowy z cebulką, pieczarkami i korniszonami (serwowany w trakcie przyjęcia)

Patera śledzi w 4-smakach: w oleju z cebulką, w sosie tatarskim, w śmietanie z jabłkiem, z jajkiem i groszkiem zielonym w majonezie 120g

Ceviche z dorsza marynowanego w soku z limonki 80 g

Roladki szpinakowe z musem z tuńczyka 60 g

Pasztet rybny z sosem chrzanowym / żurawinowym 60g

Pasztet tradycyjny z sosem cumberland 60g

Deska serów z winogronami, orzechami i krakersami 60g

Kompozycja marynowanych mięs pieczonych (karkówka ze śliwką, rolada z boczku w majeranku, pierś z indyka z morelą, pasztet z zająką) 80g

SALAATKI:

Sałatka Caprese (pomidor, mozzarella, dressing ze świeżej bazylii) - 80g

Sałatka z świeżych liści szpinaku z parmezanem i suszonymi pomidorami - 80g

Sałata grecka z fetą i oliwkami (pomidor, ogórek, cebula, ser feta, oliwki) - 80g

Sałatka Boryny (ser żółty, szynka konserwowa, ogórek konserwowy, kukurydza) - 80g

Sałatka Nicejska (miks sałat, fasolka szparagowa, oliwki, jajko gotowane, tuńczyk, cebula czerwona, pomidory, winegret) - 80g

Tradycyjna sałatka jarzynowa - 80 g

Sałatka pieczarkowa (pieczarki, jajko, jabłko, por, grisek zielony, majonez) -80g

Sałatka śledziowa - 80 g

Sałatka z rukoli z grillowanym łososiem i mozzarellą 80g



WIGILIA Firmowa



Zupy:

- Rosół z kołdunami i parmezanem
- Pikantna zupa z kurczaka na mleku kokosowym podana ze świeżą kolendrą
- Barszczyk czerwony z uszkami
- Krem z gruszki i białych warzyw z chałwą i migdałami
- Krem z borowików z grzanką z serem Rokpol
- Pikantna zupa z dorsza z pomidorami i imbirem
- Zupa grzybowa z łazankami

Dania główne:

- Pieczona pierś z kurczaka z serem Rokpol, zapiekana boczkiem i pomidorem na grillowanej cukinii, z zapiekаныmi ziemniakami, brokułami i pomidorkami cherry;
- Rolada z piersi indyczej z pesto bazyliowym, szynką szwarcwaldzką i Riccotta podana na sosie z pomidorów San Marzano z kluseczkami ziołowymi;
- Polędwiczka wieprzowa duszona w śmietanie z grzybami podana z kopytkami, buraczkami glazurowanymi w miodzie gryczanym oraz brokułami;
- Pierogi schabowe faszerowane grzybami podane z ziemniakami z koperkiem oraz kapustą wigilijną
- Zrazy wołowe z ogórkiem, boczkiem i cebulą podane na sosie chrzanowym serwowane z ziemniakami, drażonymi buraczkami i młodą marchewką;
- Pieczeń wołowa po burgundzku podana z groszkiem cukrowym, buraczkami glazurowanymi w miodzie i puree z batata;
- Roladki z łososia ze szpinakiem i suszonymi pomidorami podane na sosie koperkowym z gratine ziemniaczanym z serem i fasolką szparagową
- Roladki z pstrąga na sosie koperkowym z gratine ziemniaczanym i groszkiem cukrowym
- Karp smażony na kapuście wigilijnej z ziemniakami z koperkiem
- Pierogi z łososiem i sosem koperkowym

Dania główne dla wegetarian:

- Naleśniki ze szpinakiem i serem feta
- Batat pieczony z gorgonzolą i rozmarynem
- Medaliony z buraków i cieciorke w chrupiącej panierce z sosem jabłkowym
- Tarta ze szpinakiem i fetą z jogurtem greckim oraz musem z pomidorów i bazylii
- Camembert pieczony z miodem, orzechem włoski i roszyponką
- Pierogi ze szpinakiem i suszonymi pomidorami z pesto bazyliowym
- Pierogi z kaszą gryczaną i twarogiem okraszone rumianą cebulą
- Pierogi z kapustą i grzybami obsmażone na rumiano



WIGILIA Firmowa



Dania główne za dodatkową dopłatą, 20 zł/osoba:

- Kaczka pieczona z jabłkami z ziemniaczanym gratine z serem, buraczkami z kumkwatem, brokułami i sosem żurawinowym;
- Pieczeń cielęca w sosie koperkowym podana z kluseczkami kładzionymi i warzywami gotowanymi na parze;
- Policzki wołowe duszone w czerwonym winie podane z plackami ziemniaczanymi i sosem chrzanowym oraz buraczkami i groszkiem cukrowym;
- Filet z sandacza na sosie z szyszek rakowych serwowany z kopytkami z patelni, brokułami i pomidorkami cherry;

Desery:

- Cream Brule;
- Czekoladowe ciasto Brownie na sosie wiśniowym;
- Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i nutą mięty;
- Pana cotta z sosem malinowym;
- Tiramisu;
- Sernik na spodzie czekoladowym w towarzystwie sosu wiśniowego;
- Sernik na zimno z białą czekoladą i mascarpone z sosem malinowym
- Bufet Słodki: Patery ciast świątecznych- sernik krakowski, szarlotka, makowiec, keks