

**Bufety Wigilijne 2018**

**Propozycja I**

Wybór pieczywa i bułek

Masło smakowe ziołowe

**Sałatki**

Warzywna tradycyjna z majonezem jogurtowym, zioła

Wędzona makrela, jajko, ogórek konserwowy, szczypior, sos jogurtowy

Ziemniaczana, fasolka szparagowa, musztarda francuska, oliwa rzepakowa,  
koper

**Przystawki**

Śledź w oleju, zioła

Sandacz w galarecie, cytryna, zioła

Pikle, dynia, patison, śliwka

**Zupa**

Barszcz czerwony, rogaliki z grzybami

**Dnia ciepłe**

Karp smażony, szary sos, rodzynki, migdały

Schab pieczony, śliwka wędzona

Groch z kapustą

Pierogi z kapustą i grzybami, smażone na oleju lnianym

Brukselka, bułka tarta, masło

Ziemniaki gotowane, koper, oliwa słonecznikowa

**Deser**

Jabłecznik z cynamonem

Makowiec rolowany, skórka pomarańczy

Tarta czekoladowa

Kompot z suszu, śliwka wędzona, gruszka, morela, jabłko

Grzaniec, wino czerwone, pomarańcza, kora cynamonowa, godzinki, anyż,  
kardamon, miód, papryczka chili

**Cena za osobę: 99,00 PLN**

**Propozycja II**

Wybór pieczywa i bułek

Masło smakowe ziołowe

**Sałatki**

Warzywna tradycyjna z majonezem jogurtowym, zioła

Śledziowa, jabłko grójeckie, biała cebula, śmietana, chrzan tarty, cytryna,  
koper

Mintaj smażony, marchew, seler, sos pomidorowy, zioła

Mini mozzarella, rucola, sałata rzymska, sos pesto

**Przystawki**

Śledź w oleju, cebula oliwa rzepakowa

Śledź w stylu Cygańskim, pomidory, czerwona cebula, przyprawy korzenne

### **Przystawki**

Wędzone ryby, makrela, łosoś wędzony na ciepło, sieja w ziołach

Łosoś w galarecie, cytryna zioła

Pikle, dynia, ogórek konserwowy, buraczki, chrzan, musztarda francuska

### **Zupa**

Grzybowa, zabieleną z makaronem

### **Dania ciepłe**

Pierogi z kapustą i grzybami, smażone na oleju lnianym

Pstrąg w migdałach, sos piernikowy

Makron penne, krewetki, łosoś, sos holenderski

Polędwiczka wieprzowa, sos morelowy

Fasolka szparagowa, kalafior, bułka tarta, zioła, biało jajka

Kasza pęczak, warzywa, marchew, seler, por

### **Deser**

Makowiec rolowany, pomarańcza

Cisto kajmakowe

Baba cynamonowa, lukier

Keks, suszone owoce, figa, morela, daktyle

Kompot z suszu, śliwka wędzona, gruszka, morela, jabłko

Grzaniec, wino czerwone, pomarańcza, kora cynamonowa, godzinki, anyż,  
kardamon, miód, papryczka chili

**CENA 139,00PLN/OS**

### **Propozycja III**

Wybór pieczywa i bułek

Masło smakowe ziołowe

### **Sałatki**

Warzywna tradycyjna z majonezem jogurtowym, zioła

Tuńczyk, makaron, kukurydza, fasola czerwona, zioła

Dorsz atlantycki, warzywa grillowane, papryka, cukinia, bakłażan, cieciora,  
oliwa lniana

Śledź bałtycki, mus chrzanowy, buraki pieczone

### **Przystawki**

Karp w galarecie na słodko-ostro, rodzynki, migdały

Wędzony łosoś na ciepło, galaretka agrestowa

Tatar z łososia wędzonego, kapary, jajko, koper

Śledź w zalewie korzennej, cebula, oliwa słonecznikowa

### **Zupa**

Consomme grzybowa, kluski kładzione, śmietana

### **Dania ciepłe**

Pierogi z grzybami leśnymi, olej lniany

Dorsz pieczony, pomidory, koper, oliwa z oliwek

Łazanki z kapusta, pieczarki, zioła

Żeberka pieczone sos cebulowy

Zapiekaną kalafior, sos holenderski, ser Grana Padano

Ziemianki gotowane w śmietanie

### **Desery**

Tartoletki, krem cytrynowy, owoce

Sernik z brzoskwinia

Baba cynamonowa

Kutia z parzenicy parzonej, mak, mód spadziowy, orzechy włoskie, suszone owoce

Kompot z suszu, śliwka wędzona, gruszka, morela, jabłko

Grzaniec, wino czerwone, pomarańcza, kora cynamonowa, godzinki, anyż, kardamon, miód, papryczka chili

### **DANIA SERWOWANE**

#### **Zupa**

Wigilijny barszcz czerwony, uszka z grzybami i kapustą

#### **Danie ciepłe**

Łosoś w cieście francuskim, sos śmietanowy z grzybami morel, pieczone warzywa korzeniowe, purée z topinamburu

**CENA 169,00PLN/OS**