

Catering Wigilijny

2026

Śledzie w trzech odsłonach 150 g

śledź korzenny z marynowanymi kurkami | śledź marynowany w grzańcu z pomarańczą | śledź w wiejskiej śmietanie z jabłkiem, szalotką i koperkiem

Barszcz malinowy 700 ml

chrupiące krokiety z borowikami i pęczakiem 2 sztuki × 60 g | bryndza na krokietach | olej majerankowy

Chrupiące pierogi z kiszoną kapustą i leśnymi grzybami 240 g

emulsja z palonego masła i białej trufla | wędzona śliwka | karmelizowana cebula

Pstrąg arktyczny marynowany w cytrusach 120 g

sałatka z kopru włoskiego i zielonego ogórka | emulsja cytrynowa | majonez chrzanowy | ikra pstrąga | chipsy z pumpernika

Sandacz faszerowany mousseline z przegrzebków 380 g

gratin ziemniaczane z serem Bursztyn | dziki brokuł | purée z palonego kalafiora | sos z maślanki ze szczypiorkiem

Kompot z suszu 700 ml

**Świąteczne ciasto pomarańczowe
z kremem waniliowym i przyprawami
piernikowymi 160 g**

pomarańczowy spód z filo | syrop pomarańczowy
z cynamonem | krem waniliowy z przyprawami
piernikowymi | karmelizowane orzechy włoskie

Makowiec na kruchym spodzie z palonego masła 160 g

masa makowa z miodem i bakaliami | cienka warstwa marcepanu |
kruszonka migdałowa

Sernik krówkowy ze słonym karmelem 160 g

kruchy spód maślany | kremowa masa twarogowa z kajmakiem | słony karmel |
prażone orzechy laskowe

Ciasto czekoladowe z przyprawami piernikowymi 160 g

wilgotny biszkopt czekoladowy z przyprawami korzennymi | krem z mlecznej
czekolady | ganache z gorzkiej czekolady | chrupiąca kruszonka piernikowa

Wino Bukowino 0,7 l

Zestaw na stół wigilijny: sianko, świeczka i serwety.

DLA DZIECI do lat 12:

Mini naleśnik zapiekany 100 g

farsz ziemniaczano-serowy | masło klarowane | kwaśna śmietana

Barszcz malinowy 400 ml

chrupiący krokiet z kapustą

Ravioli z jabłkami i waniliowym twarożkiem 200 g

masło cynamonowe | brązowy cukier

Polędwiczki z dorsza w panierce kukurydzianej 300 g

frytki | surówka z marchewki i jabłka | łagodny sos jogurtowy

Kula czekoladowa z piankami

Czekolada dziadek do orzechów z piernikowym nadzieniem

Soczek tłoczony jabłkowy

Cena:

~~635 PLN~~

549 PLN

za cały zestaw

Cena:

~~265 PLN~~

199 PLN

za cały zestaw