

Kolacja Wigilijna

2026

Rezerwacje: +48 696 875 080 | manager@schroniskobukowina.pl

Liczba miejsc ograniczona

KOLACJA SERWOWANA:

Assiette ze śledzia w trzech odsłonach

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

Barszcz malinowy

chrupiący krokiet z borowikami, pęczakiem | bryndza | olej majerankowy

Chrupiące pierogi z kiszoną kapustą i leśnymi grzybami

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

Pstrąg arktyczny marynowany w cytrusach

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

Sandacz faszerowany mousseline z przegrzebków

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

— BUFET SŁODKI:

Świąteczne ciasto pomarańczowe z kremem waniliowo-piernikowym

pomarańczowy spód z filo | syrop pomarańczowo-cynamonowy |
krem waniliowo-piernikowy | karmelizowane orzechy włoskie

Makowiec na kruchym spodzie z palonego masła

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

Sernik krówkowy ze słonym karmelem

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

Ciasto czekoladowo-piernikowe

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

NAPOJE: Kompot z suszu, woda, lemoniada,
kawa, herbata, wino

— MENU DLA DZIECI:

Mini naleśnik zapiekany

farsz ziemniaczano-serowy | masło klarowane | kwaśna śmietana

Barszcz malinowy

chrupiący krokiet z kapustą

Ravioli z jabłkami i waniliowym twarożkiem

masło cynamonowe | karmelizowany brązowy cukier

Polędwiczki z dorsza w panierce kukurydzianej

frytki | surówka z marchewki i jabłka | łagodny sos jogurtowy

NAPOJE: Kompot z suszu, lemoniada

Cena:

649 PLN

za osobę
dorosłą

Cena:

299 PLN

dziecko
do lat 12