



# SPOTKANIE WIGILIJNE I.

KOMFORT | TRADYCJA | ŚWIĄTECZNA ATMOSFERA

Czas trwania: do 5 godzin

Cena brutto przy przyjęciu właściwej stawki VAT 8%

**189,00 ZŁ | OS.**

## W OFERCIE GWARANTOWANE:

- kolacja serwowana składająca się z rozgrzewającej, świątecznej zupy i dania głównego,
- 12 tradycyjnie wigilijnych potraw na szwedzkim stole, w tym: przekąski na zimno, 3 dania ciepłe oraz słodkości serwowane w trakcie kolacji,
- świąteczna dekoracja wspólnego stołu,
- woda niegazowana z cytrusami i innymi dodatkami, soki oraz serwis herbaciano-kawowy.

Istnieje możliwość rozbudowania spotkania wigilijnego o dodatkowe dania, gorące napoje oraz alkohole podane w trakcie kolacji.

odkryj i przeżyj  
discovery and adventure



# MENU

## KOLACJA SERWOWANA

- **zupa:** barszcz czerwony z uszkami
- **danie główne:** sandacz pieczony na kapuście w śmietanie z opiekаныmi ziemniakami

## PRZEKĄSKI NA ZIMNO

- różne rodzaje pieczywa świeżego wypieku
- masła własnej roboty z wiejskiej śmietany w różnych smakach
- tradycyjna sałatka jarzynowa
- faszerowane pieczarki
- śledź marynowany w oleju z porem
- ryba po grecku

## CIEPŁE DANIA (serwowane po 2 h trwania kolacji)

- pierogi własnej roboty faszerowane kapustą z grzybami
- kapusta postna z ciecierzycą
- łazanki z makiem i bakaliami

## SŁODKOŚCI

- ciastka piernikowe własnego wypieku
- kruche ciasteczka maślane domowej roboty
- tradycyjny makowiec zwijany



odkryj i przeżyj  
discovery and adventure



# SPOTKANIE WIGILIJNE II.

**KOMFORT | TRADYCJA | ŚWIĄTECZNA ATMOSFERA**

Czas trwania: do 6 godzin

Cena brutto przy przyjęciu właściwej stawki VAT 8%

**259,00 ZŁ | OS.**

## W OFERCIE GWARANTOWANE:

- kolacja serwowana składająca się z rozgrzewającej, zupy, tradycyjnego dania głównego oraz deseru,
- ponad 12 tradycyjnych wigilijnych potraw na szwedzkim stole, w tym: przekąski na zimno, 3 dania ciepłe oraz słodkości serwowane w trakcie kolacji,
- świąteczna dekoracja wspólnego stołu,
- woda niegazowana z cytrusami i innymi dodatkami, soki oraz serwis herbaciano-kawowy.

**Istnieje możliwość rozbudowania spotkania wigilijnego o dodatkowe dania, gorące napoje oraz alkohole podane w trakcie kolacji.**

*odkryj i przeżyj  
discovery and adventure*



# MENU

## KOLACJA SERWOWANA

- **zupa:** żur wigilijny z grzybami leśnymi
- **danie główne:** kulebiak z pieczonym miętusem i sosem winno-cytrynowym podany na purée ziemniaczanym, tłuczony groszek
- **deser:** mini serniczki z ciasteczkami makowymi i sosem wiśniowym

## PRZEKĄSKI NA ZIMNO

- różne rodzaje pieczywa świeżego wypieku
- masła własnej roboty z wiejskiej śmietany w różnych smakach
- tradycyjna sałatka jarzynowa
- faszerowane pieczarki
- Śledzik w trzech smakach
- rolada szpinakowa z wędzonym pstrągiem
- szczupak faszerowany w całości

## CIEPŁE DANIA (serwowane po 2 h trwania kolacji)

- pierogi własnej roboty faszerowane kapustą z grzybami
- farszynki - mazurskie kotleciki ziemniaczane nadziewane pieczarkami
- karp smażony sauté serwowany na sałatce ziemniaczanej

## SŁODKOŚCI

- ciastka piernikowe własnego wypieku
- kruche ciasteczka maślane domowej roboty
- tradycyjny makowiec zwijany
- świąteczny keks



odkryj i przeżyj  
discovery and adventure