



Menu Wigilijne

A N I M A

Grudzień 24, 2022

Przekąski i Sałatki

Filet z karpia w tradycyjnym stylu z migdałami i rodzynkami

Śledź marynowany z cebulką, jabłkiem i śmietaną

Domowy tatar z łososia marynowanego w trawie żubrowej, puree z pieczonego jabłka

Tradycyjna sałatka z zimowych warzyw korzeniowych z jajkami przepiórczymi

Kremowy chrzan, marynowane buraki, marynowane warzywa, korniszony, sos tatarski

Tradycyjna polska i włoska deska mięs i serów z oliwkami i focaccią

Terrina z kurczaka z wolnego wybiegu z pistacjami i marmoladą z czerwonej cebuli

Wędzona pierś kaczki, chutney morelowy

Sałatka Panzanella z sałatą rzymską, pomidorkami koktajlowymi, papryką, ogórkiem, grzankami

Sałatka Nizzarda z tuńczykiem i jajkami przepiórczymi, zieloną fasolką i ziemniakami

Marynowane warzywa z grilla z ricottą, karczochami i pesto

Wybór świeżo wypiekanych bułek i foccacji

Zupy

Barszcz z pierogami

Zupa z grzybów leśnych z warzywami korzeniowymi

Stacja Świątecznego Carvingu

Tradycyjny świąteczny wellington z łososia, sos chrzanowy

Pieczony w piecu indyk z wolnego wybiegu z tradycyjnym farszem z jabłek i selera



Dania z bufetu

Konfitowana noga kaczki, creme de cassis

Panierowany filec z karpia w sosie śmietanowym z jajkami na twardo i pietruszką

Pierogi z kapustą i grzybami

Krokiety z kapustą i grzybami

Kapusta duszona z grochem

Pieczone ziemniaki z cebulką sauté

Marchewka pieczona w miodzie

Brukselka w maśle

Desery

Piernik

Tradycyjna kutia

Sernik pieczony z brzoskwiniami i bezą

Szarlotka z cynamonem i rodzynkami

Ciasto orzechowe

Ciasto makowe z pomarańczą

Kompot z suszonych owoców

Panettone

299 PLN ZA OSOBE + 10% opłaty serwisowej