



HOTEL KSIĘCIA JÓZEFA

Menu Wigilijne





MENU WIGILIJNE I

Wykwintny barszcz wigilijny z uszkami 1 porcja na osobę
Karp z cebulką i kapustą zasmażaną (1 porcja/osobę)
Ziemniaki z wody z koperkiem (1 porcja/osobę)
Ciasto: Piernik, Babka świąteczna, kruche ciasteczka świąteczne, sernik (1,5 porcji/osobę 60g/p)
Napój zimowy wigilijny (0,25l/osobę)
Woda mineralna z cytryną (bez ograniczeń)
Kawa i herbata na życzenie do deseru (1 porcja na osobę)

MENU WIGILIJNE II

Wykwintny barszcz wigilijny z uszkami 1 porcja na osobę
Karp po polsku z kapustą zasmażaną (1 porcja/osobę)
Pierogi z kapustą i grzybami lub pierogi z mięsem (4szt./osobę)
Ziemniaki gotowane z wody z koperkiem (1 porcja/osobę)
Świąteczne wyroby cukiernicze piernik, babka świąteczna, sernik, ciasteczka świąteczne (1,5 p/os/60g)
Napój zimowy wigilijny, sok jabłkowy, sok pomarańczowy (0,25l/osobę)
Woda mineralna z cytryną (bez ograniczeń)
Kawa i herbata na życzenie (1 porcja na osobę)

MENU WIGILIJNE III

Wykwintny barszcz wigilijny z uszkami 1 porcja na osobę
Karp po polsku z pieczarkami (1 porcja/osobę)
Pierogi z kapustą i grzybami lub pierogi z mięsem (4szt./osobę)
Schab faszerowany śliwką z sosem (1/2 porcji/osobę)
Świąteczny kotlecik Księcia Józefa pierś z kurczaka faszerowana szynką, serem i papryką (1/2 porcji/osobę)
Pieczywo
Ziemniaki gotowane z wody z koperkiem (1 porcja/osobę)
Świąteczne wyroby cukiernicze: piernik, babka świąteczna, sernik, ciasteczka świąteczne (2 p/os/60g)
Napój zimowy wigilijny, sok jabłkowy, sok pomarańczowy (0,25l/osobę)
Woda mineralna z cytryną (bez ograniczeń)
Kawa i herbata na życzenie (1 porcja na osobę)



MENU WIGILIJNE IV

Wykwintny barszcz wigilijny z uszkami 1 porcja na osobę
Karp po polsku z pieczarkami (1 porcja/osobę)
Schab faszerowany śliwką z sosem (1/2porcji/osobę)
Pierogi z kapustą i grzybami lub pierogi z mięsem (4szt./osobę)
Ryba po grecku lub galarcziki rybno-warzywne (1/2porcji/osobę)
Sałatka świąteczna (miks sałat, śliwka, mozzarella, vinegrette) 50g/osobę
Śledź po japońsku (1/2porcji/osobę)
Pieczywo
Ziemniaki gotowane z wody z koperkiem (1 porcja/osobę), Pieczywo
Świąteczne wyroby cukiernicze: piernik, babka świąteczna, ciasteczka świąteczne (2 porcje/os/60g)

Napój zimowy wigilijny, sok jabłkowy, sok pomarańczowy (0,5l/osobę)
Woda mineralna z cytryną (bez ograniczeń)
Kawa i herbata na życzenie (1 porcja na osobę)

MENU WIGILIJNE V

Wykwintna zupa grzybowa z łazankami 1 porcja na osobę
Karp po polsku z pieczarkami (1 porcja/osobę)
Ryba morska w sosie limonkowym (1/2porcji/osobę)
Schab faszerowany śliwką z sosem (1/2porcji/osobę)
Pierogi z kapustą i grzybami lub pierogi z mięsem (4szt./osobę)

Sałatka bawarska (50g/osobę),
Ziemniaki z wody z koperkiem lub ziemniaki opiekane (1 porcja/osobę),
Paszтет świąteczny (1/2porcji/osobę)
Pieczywo
Świąteczne wyroby cukiernicze: piernik, babka świąteczna, ciasteczka świąteczne (2 porcje/os/60g)

Napój zimowy wigilijny, sok jabłkowy, sok pomarańczowy (0,25l/osobę)
Woda mineralna z cytryną (bez ograniczeń)
Kawa i herbata na życzenie (1 porcja na osobę)

MENU WIGILIJNE VI

Wykwintna zupa grzybowa z łazankami 1 porcja na osobę
Łosoś z pieca z sosem cytrynowo-koperkowym (1/2porcji/osobę)
Karp po polsku z pieczarkami
De volley (1/2porcji/osobę)
Schab faszerowany śliwką z sosem (1/2porcji/osobę)
Pierogi z kapustą i grzybami lub pierogi z mięsem (4szt./osobę)
Śledź po japońsku lub Galantynki nadziewane pieczarkami (1/2porcji/osobę)
Bukiet surówek (1/2porcji/osobę)
Paszтет świąteczny (1/2porcji/osobę)
Sałatka bawarska (50g/osobę) lub makielki
Ziemniaki z wody z koperkiem lub ziemniaki opiekane (1,5porcji/osobę), Pieczywo
Świąteczne wyroby cukiernicze: piernik, babka świąteczna, ciasteczka świąteczne (2 porcje/os/60g)

Napój zimowy wigilijny, sok jabłkowy, sok pomarańczowy (0,25l/osobę)
Woda mineralna z cytryną (bez ograniczeń)
Kawa i herbata na życzenie (bez ograniczeń)



UŁÓŻ WŁASNE MENU WIGILIJNE

I ZAKĄSKI ZIMNE RYBNE

- Śledź opiekany w zalewie octowej z cebulką - (100g/porcja)
- Filety z matiasa norweskiego na sałacie lodowej w sosie ziołowo-cytrynowym – (100g porcja)
- Śledź po japońsku – (150g porcja)
- Tatar z łososia wędzonego podawany na toście z jajkiem przepiórczym – (150g porcja)
- Śledzik po wileńsku z aromatyczną gorczycą – (100g porcja)
- Śledź w śmietanie z jabłuszkiem – (150g porcja)
- Śledź w oleju z cebulką – (130g porcja)
- Karp w galarecie – (120g porcja)
- Łosoś z limonką w galarecie - (120g porcja)
- Galart rybny z warzywami 60g/porcja
- Sandacz w galarecie z jajkiem - (120g porcja)

II ZAKĄSKI ZIMNE MIĘSNE

- Półmisek mięsnych różności: - (100g porcja) *ułoż własną kompozycję na półmisku*
 - ❖ Schab faszerowany masłem chrzanowym
 - ❖ Schab faszerowany masłem kaparowym
 - ❖ Schab faszerowany śliwką suszoną
 - ❖ Schab faszerowany suszonymi pomidorami
- Karkówka peklowana w galarecie (100g porcja)
- Półmisek galantynek z kurczaka: - (100g porcja; 3,4 krążki) – *ułoż własną kompozycję na półmisku*
 - ❖ Galantynki nadziewane pieczarkami
 - ❖ Galantynki z warzywami
 - ❖ Galantynki ze szpinakiem
 - ❖ Galantynki z omletem
 - ❖ Galantynki z brokułom i marchewką
- Galart drobiowy – (80g porcja)
- Szparagi w szynce w galarecie – (100g porcja)
- Pasztet mięsny świąteczny zapiekany – (w kg)
- Indyk pieczony nadziewany – (100g porcja)
- Jajko w szynce na sałacie jarzynowej – (130g porcja)

Rezerwacja Sali/stolików mailem: hotel@hotelkj.pl, telefonicznie 61-872-63-19.

**Pełną wycenę menu wysyłamy na zapytania mailowe.
Menu można modyfikować. Udzielamy rabatu od 50 osób.
Pytania, konsultacje: mailowo lub telefonicznie.**

Przyjmujemy zamówienia również na catering.