



HOTEL KSIĘCIA JÓZEFA

Menu Wigilijne





MENU WIGILIJNE I

- Wykwintny barszcz wigilijny z uszkami 1 porcja na osobę
- Karp z cebulką (1 porcja/osobę)
- Pierogi z kapustą i grzybami lub mięsne (4szt/osobę)
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Świąteczne wyroby cukiernicze: sermakowiec/sernik, piernik, babka świąteczna 0,5porcji/osobę
- Kompot wigilijny lub sok owocowy
- Woda mineralna z cytryną
- Kawa i herbata na życzenie do deseru (1 porcja na osobę)

Koszt na osobę 69 zł

MENU WIGILIJNE II

- Wykwintny barszcz wigilijny z uszkami 1 porcja na osobę
- Karp po polsku z pieczarkami ziemniakami (1 porcja/osobę)
- Pierogi z kapustą i grzybami lub pierogi z mięsem (0,5 porcji/osobę)
- Galantynki nadziewane pieczarkami, schab z chrzanem, pasztet domowy na zimno (1,5 porcji/osobę)
- Sałatka bawarska (0,5 porcji/osobę)
- Pieczywo
- Świąteczne wyroby cukiernicze: sermakowiec/sernik, piernik, babka świąteczna 0,5porcji/osobę
- Kompot wigilijny lub sok wieloowocowy
- Woda mineralna z cytryną
- Kawa i herbata na życzenie (1 porcja na osobę)

Koszt na osobę 79 zł

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 (1/2porcji/osobę)
- Schab faszerowany śliwką z sosem (1/2porcji/osobę)
- Ryba po grecku (1/2porcji/osobę)
- Śledź w oleju lub śledź w śmietanie (1/2porcji/osobę)
- Pieczywo
- Ziemniaki gotowane z wody z koperkiem 1 porcja na osobę
- Świąteczne wyroby cukiernicze: sermakowiec/sernik, piernik, babka świąteczna 0,5porcji/osobę
- Kompot wigilijny lub sok wieloowocowy
- Woda mineralna z cytryną
- Kawa i herbata na życzenie (1 porcja na osobę)

Koszt na osobę 89 zł

MENU WIGILIJNE IV

Zupa pieczarkowa z groszkiem ptysiowym 1 porcja na osobę

- Łosoś z grilla z sosem cytrynowym 0,5 porcji/osobę
- Schab faszerowany śliwką 0,5porcji/osobę
- Zraz staropolski z sosem pieczeniowym 0,5porcji/osobę
- Roladka chłopska 0,5 porcji/osobę
- Ziemniaki z wody z koperkiem lub ziemniaki opiekane 1 porcja/osobę
- Kapusta zasmażana 1 porcja/osobę
- Ryba po grecku 0,5 porcji/osobę
- Świąteczne wyroby cukiernicze mix: sermakowiec, piernik, babka świąteczna 1,5 porcji/osobę
- Kompot wigilijny lub sok owocowy
- Woda mineralna z cytryną
- Kawa i herbata do ciasta na życzenie

Koszt na osobę 99 zł



Świąteczne przybranie stołów , serwis i podatek VAT wliczono w cenę.

Szatnia, toalety i parking bezpłatny.

Istnieje możliwość modyfikacji powyższych propozycji wigilijnych.

Szczegółowych informacji w sprawie organizacji przyjęcia,
płatności oraz menu udzielamy mailowo i.godlewska@hotelkj.pl
lub telefonicznie 509-660-227 (manager Izabela Godlewska)

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)
- Tatar z łososia wędzonego podawany na toście z jajkiem – (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 norweski z limonką w galarecie - (120g porcja)
- Pstrąg w galarecie - (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 morelą suszoną
- 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
- Tradycyjna galantyna z kurczaka z pieczarkami na ciepło – (100g porcja)
- Mozaika mięsna wieprzowa z warzywami – (100g porcja)
- Szparagi w szynce w galarecie – (100g porcja)
- Paszтет mięsny zapiekany – (w kg)

PEŁNA OFERTA DOSTĘPNA NA WWW.HOTELKJ.PL