



HOTEL KSIĘCIA JÓZEFA

Menu Wigilijne





MENU WIGILIJNE I

- Barszcz wigilijny z uszkami (1 porcja/osobę)
- Świeży karp z cebulką (1 porcja/osobę)
- Pierogi z kapustą lub pierogi ruskie/ wyrób własny (4szt/osobę)
- Ziemniaki z wody z koperkiem (1 porcja/osobę)
- Świąteczne wyroby cukiernicze: sero-makowiec, jabłecznik z kruszonką, babka świąteczna, pierniki, ciasto owocowe (1,5 porcji/osobę)
- Sok świąteczny/kompot 0,2l/osobę
- Woda mineralna z cytryną bez ograniczeń
- Kawa i herbata na życzenie do deseru bez ograniczeń

MENU WIGILIJNE II

- Barszcz wigilijny z uszkami (1 porcja/osobę)
- Świeży karp po polsku z cebulką (1 porcja/osobę)
- Pierogi z kapustą lub pierogi ruskie/ wyrób własny (4szt/osobę)
- Ziemniaki gotowane z koperkiem (1 porcja na osobę)
- Kapusta zasmażana (1 porcja/osobę) lub Sałatka bawarska (1 porcji/osobę)
- Świąteczne wyroby cukiernicze: sero-makowiec, jabłecznik z kruszonką, babka świąteczna, pierniki, ciasto owocowe (1,5 porcji/osobę)
- Sok świąteczny/kompot (0,2l/osobę)
- Woda mineralna z cytryną bez ograniczeń
- Kawa i herbata w bufet bez ograniczeń

MENU WIGILIJNE III

- Barszcz wigilijny z uszkami (1 porcja/osobę)
- Świeży karp po polsku z pieczarkami lub miętaj (1 porcja/osobę)
- Pierogi z kapustą lub pierogi ruskie (3szt. /osobę)
- Stroganw drobiowy z kluseczkami (0,5 porcji/osobę)
- Ziemniaki gotowane z koperkiem (1 porcja/osobę)
- Schab faszerowany śliwką (0,5 porcja/osobę)
- Kapusta zasmażana lub Sałatka bawarska (1 porcja/osobę)
- Świąteczne wyroby cukiernicze: sero-makowiec, jabłecznik z kruszonką, babka świąteczna, pierniki, ciasto owocowe (1,5 porcji/osobę)
- Sok Świąteczny/Kompot wigilijny (0,2l osobę)
- Woda mineralna z cytryną bez ograniczeń
- Kawa i herbata w bufet bez ograniczeń

MENU WIGILIJNE IV

- Barszcz wigilijny z uszkami (1 porcja/osobę)
- Świeży karp po polsku z pieczarkami lub miętaj panierowany (1 porcja/osobę)
- Półmisek mięs: schab faszerowany śliwką , de volaille, grillowany schab/grillowana pierś z kurczaka w ziołach (1 porcja/osobę)
- Świąteczny sos pieczeniowy (0,5 porcji/osobę)
- Ziemniaki z wody z koperkiem lub ziemniaki opiekane (1 porcja/osobę)
- Kapusta zasmażana lub sałatka bawarska (1 porcja/osobę)
- Śledź w oleju z cebulką (0,25 porcji na osobę)
- Świąteczne wyroby cukiernicze: sero-makowiec, jabłecznik z kruszonką, babka świąteczna, pierniki, ciasto owocowe (1,5 porcji/osobę)
- Sok świąteczny/Kompot wigilijny (0,2l/osobę)
- Woda mineralna z cytryną
- Kawa i herbata w formie bufetu bez ograniczeń

Oferujemy 5% rabatu dla menu od 25 osób, 10% rabatu dla menu od 50 osób



MENU WIGILIJNE V

- Barszcz wigilijny z uszkami (1 porcja/osobę)
- Świeży karp po polsku z cebulką (1 porcja/osobę)
- Pierogi z kapustą lub pierogi ruskie/ wyrób własny (3szt/osobę)
- Ziemniaki gotowane z koperkiem (1 porcja na osobę)
- Sałatka bawarska (1 porcji/osobę)
- Deska wędlin i serów z pieczywem (0,5 porcji na osobę)
- Galantynki mix, schab ze śliwką w galarecie, pasztet z pieczywem (1 porcja na osobę)
- Roladki mięsno-warzywne w cieście (1 porcja na osobę)
- Świąteczne wyroby cukiernicze: sero-makowiec, jabłecznik z kruszonką, babka świąteczna, pierniki, ciasto owocowe (1,5 porcji/osobę)
- Sok świąteczny/kompot (0,25l/osobę)
- Woda mineralna z cytryną bez ograniczeń
- Kawa i herbata w bufet bez ograniczeń

Oferujemy 5% rabatu dla menu od 25 osób, 10% rabatu dla menu od 50 osób

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

Szatnia, toalety i parking bezpłatny.

Istnieje możliwość modyfikacji powyższych propozycji wigilijnych.

POWIĘKSZ/ZMIEN 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 – (70g porcja)
- Śledź w śmietanie z jabłuszkiem – (100g porcja)
- Śledź w oleju z cebulką – (100g porcja)
- Karp w galarecie – (100g porcja)
- Łosoś norweski z cytrynką w galarecie - (100g porcja)
- Pstrąg w galarecie - (100g porcja)
- Ryba po grecku – (100g porcja)

II ZAKĄSKI ZIMNE MIĘSNE

- Półmisek mięsnych różności: - (100g porcja) *ułożyć własną kompozycję na półmisku*
 - ❖ Schab faszerowany masłem chrzanowym
 - ❖ Schab faszerowany suszonym pomidorem
 - ❖ Schab faszerowany śliwką suszoną
 - ❖ Schab faszerowany pieczarkami
- Karkówka peklowana w galarecie (100g porcja)
- Półmisek galantyn z kurczaka: - (100g porcja; 3,4 krążki) – *ułożyć własną kompozycję na półmisku*
 - ❖ Galantynki nadziewane pieczarkami
 - ❖ Galantynki z warzywami mix
 - ❖ Galantynki ze szpinakiem
 - ❖ Galantynki z omletem



- Pasztet mięsny zapiekany – (100g porcja)
- Tatar z polędwicy wołowej (70g porcja)
- Carpaccio wołowe
- Roladki mięsno-warzywne w cieście (1 porcja 2szt)
- Dekoracyjne mini kanapki na bazie pieczywa lub krakersów · 7zł/szt.
 - Tartinka z serem camembert, winogronem, orzechami (danie wegetariańskie)
 - Tartinka z pastą jajeczną i szczypiorkiem (danie wegetariańskie)
 - Krakery z serkiem fromage, ogórkiem i rzodkiewką (danie wegetariańskie)
 - Krakery z pastą warzywną, oliwką i rulolą (danie wegetariańskie)
 - Krakery z mozzarellą di bufala, pomidorkami koktajlowymi i pesto bazyliowym (danie wegetariańskie)
 - Tartinka z pastą tuńczykową, oliwkami i rukolą
 - Tartinka z kurczakiem w sosie sojowym z parmezanem
 - Tartinka z pasztetem i ogórkiem kiszonym
 - Tartinka z salami, kaparami i serem gorgonzola
 - Tartinka z szynką cotto, serem gouda i ogórkiem konserwowym Mix tartinek mięsnych
 - zestaw od 10szt (po 5 z wybranego rodzaju)

*Wycenę dodatkowych dań przesyłamy mailowo.

Prosimy o podanie ilości porcji dodatkowych dań.

Pelną ofertę z cenami wysyłamy mailowo na zapytanie.

Zapytania prosimy kierować pod adres hotel@hotelkj.pl

Szczegółowych informacji w sprawie organizacji przyjęcia, dostępności i rezerwacji terminu, płatności udzielamy mailowo hotel@hotelkj.pl lub telefonicznie 509-660-227 (manager Izabela Godlewska)

