

Menu Wigilijne - Bufet



BARKA TUMSKA
SŁODOWA 10



BUFET 1

Kieliszek grzanego wina z goździkami i pomarańczą

Przekąski podawane na półmiskach

Śledź, jabłko ze śmietaną

Paszтет warzywny

Strudel z kapustą kiszoną i łososiem

Salatka ziemniaczana, sos jogurtowy

Smalec z jabłkiem, kosz pieczywa, masło

Zupa serwowana

Barszcz czerwony z uszkami

Danie główne serwowane

Filet z dorsza, puree z ziemniaków,

smażone boczniaki, sos chrzanowy

Pierogi podawane na półmiskach

Pierogi z kapustą i grzybami z sosem borowikowym

Desery podawane na półmiskach

Pierniczki świąteczne

Makowiec z rodzynkami

Sernik świąteczny

Bufet z kawą i herbatą

Woda mineralna niegazowana

Kompot z suszu

Cena: 145 PLN/os.

BUFET 2

Kieliszek grzanego wina z goździkami i pomarańczą

Przekąski podawane na półmiskach

Śledź pod puszystą śmietaną z jabłkiem

Paszтет z warzyw okopowych z korzennymi przyprawami

Strudel z kapustą kiszoną i łososiem

Salatka z pieczonych warzyw, majonez

Selekcja tradycyjnych wędlin i kiełbas z Kliczkowa

Smalec z jabłkiem, kosz pieczywa, masło

Zupa serwowana

Krem z borowików z łazankami

Danie główne serwowane

Łosoś pieczony z opiekаныmi ziemniakami i zasmażaną kapustą

Pierogi podawane na półmiskach

Pierogi z kapustą i grzybami w sosie borowikowym

Desery podawane na półmiskach

Rogaliki z makiem i bakaliami

Keks świąteczny

Sernik z cynamonem

Jabłecznik z cynamonem

Bufet z kawą i herbatą

Woda mineralna niegazowana

Kompot z suszu

Cena: 160 PLN/os.

Menu Wigilijne - Bufet



BARKA TUMSKA
SŁODOWA 10



BUFET 3

Kieliszek grzanego wina z goździkami i pomarańczą lub kieliszek likieru kajmakowego

Przystawki podawane na półmiskach

Miruna w sosie z cebuli, piklowanych warzyw i pomidorów
Tatar ze śledzia z suszoną śliwką i czerwoną cebulą
Selekcja tradycyjnych wędlin i kiełbas z Kliczkowa
Paszтет z gęsi zapiekany w cieście francuskim podany z konfiturą żurawinową
Sałatka jarzynowa z majonezem
Smalec z jabłkiem, kosz pieczywa, masło

Zupa serwowana

Krem z borowików z łazankami

Dania główne podawane na półmiskach

Smażony karp milicki z sosem chrzanowym
Smażone Filety pstrąga z grillowanymi cytrusami
Pieczona pierś indyka z suszonymi owocami
Pierogi z kapustą i grzybami ze smażoną cebulką
Pieczone Ziemniaki z czosnkiem i ziołami
Kapusta z grzybami

Desery podawane w formie bufetu

Jabłecznik z cynamonem
Piernik z powidłami śliwkowymi
Sernik świąteczny

Bufet z kawą i herbatą
Woda mineralna niegazowana
Kompot z suszu

Cena: 220 PLN/os.