

Wigilia firmowa

MENU

Oferta dla grup minimum 20-osobowych.
Czas uzupełniania bufetów - 2 godziny.
Pakiet napoi (kawa, herbata, woda, sok) - 15 zł/os.

Hotel St. Bruno Giżycko

E: marketing@hotelstbruno.pl | T: 87 732 65 00

PRZYSTAWKA

- Carpaccio z karmelizowanego buraka i koziego sera

ZUPA

- Zupa minestrone z wędzoną papryką

DANIE GŁÓWNE

- Filet z pstrągą, sos z białego pora, fasolka szparagowa, gratena ziemniaczana

BUFET DAŃ CIEPŁYCH

- Barszcz z uszkami na domowym zakwasie
- Karp pieczony w maśle kaparowym
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi ruskie z prażoną cebulą
- Wigilijna kapusta z grzybami
- Krokiety z kapustą i grzybami
- Ziemniaki gotowane w maśle i koperze

BUFET DAŃ ZIMNYCH

- Karp w galarecie
- Filet z matiasa z cebulką i marynowanymi grzybami
- Ryba po grecku
- Rolada z ryb słodkowodnych
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka śledziowa z ziemniakami
- Wędzone wędliny
- Makaron łazanki z makiem, miodem i bakaliami
- Pikle, marynaty, sosy, masło, pieczywo

BUFET DESEROWY

- Rolady makowe, pierniki z marmoladą, babki piaskowe, owoce filetowane i całe
- Kompot wigilijny

PRZYSTAWKA

- Mus z wędzonego pstrąga z oliwą truflową i orzechami

ZUPA

- Krem z białych warzyw i oliwą z pestek dyni

DANIE GŁÓWNE

- Okoń filet, sos z kiszzonego ogórka, warzywa sezonowe, pieczone ziemniaczki w maśle i morskiej soli

BUFET DAŃ CIEPŁYCH

- Zupa grzybowa z łazankami
- Karp pieczony w maśle kaparowym
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi ruskie z prażoną cebulą
- Wigilijna Kapusta z grzybami
- Krokiety z kapustą i grzybami
- Ziemniaki gotowane w maśle i koperze
- Pieczeń wieprzowa w sosie musztardowym

BUFET DAŃ ZIMNYCH

- Karp w galarecie
- Filet z marynowanego śledzia z cebulką i piklowanymi grzybami
- Ryba po grecku
- Rolada z ryb słodkowodnych
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka śledziowa z ziemniakami
- Wędzone wędliny
- Sery dojrzewające z konfiturami
- Makaron łazanki z makiem, miodem i bakaliami
- Pickle, marynaty, sosy, masło, pieczywo

BUFET DESEROWY

- Rolady makowe, pierniki z marmoladą, babki piaskowe, owoce filetowane i całe
- Kompot wigilijny

PRZYSTAWKA

- Łosoś gravlax z szafranem i pieczonym tostem

ZUPA

- Krem z grzybów leśnych z ziołowymi grzankami

DANIE GŁÓWNE

- Sandacz pieczony w maśle tymiankowym, sos kurkowy, kalaflor romanesco, puree ziemniaczane z suszonym pomidorem

BUFET DAŃ CIEPŁYCH

- Zupa grzybowa z łazankami
- Karp pieczony w maśle kaparowym
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi ruskie z prażoną cebulą
- Wigilijna kapusta z grzybami
- Krokiety z kapustą i grzybami
- Ziemniaki gotowane w maśle i koperze
- Pieczeń wieprzowa w sosie musztardowym

BUFET DAŃ ZIMNYCH

- Karp w galarecie
- Filet z matiasa z cebulką i grzybami marynowanymi
- Ryby wędzone
- Ryba po grecku
- Rolada z ryb słodkowodnych
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka śledziowa z ziemniakami
- Wędzone wędliny
- Sery dojrzewające z konfiturami
- Makaron łazanki z makiem, miodem i bakaliami
- Pickle, marynaty, sosy, masło, pieczywo

BUFET DESEROWY

- Rolady makowe, pierniki z marmoladą, babki piaskowe, owoce filetowane i całe
- Kompot wigilijny