



Menu Kolacji Wigilijnej

Dania zimne

- ✦ Wędzony łosoś podawany na chrupiącej sałacie z dresingiem z limonki
 - ✦ Filet z dorsza podawany z salsą warzywno- pomidorową
- ✦ Tradycyjna sałatka jarzynowa z zielony groszkiem, ziemniakami, marchewką, ogórkiem kiszonym i chrupiącym jabłkiem podawana z domowym majonezem
 - ✦ Opiekane bałtyckie śledzie podawane w zalewie słodko- kwaśnej
 - ✦ Sałatka z wędzoną rybą z pieczonymi ziemniakami, czerwoną cebulą, kaparami i kiełkami groszku w aromacie czerwonego pieprzu
 - ✦ Śledź w śmietanie z jajkiem, korniszonem oraz szalotką
 - ✦ Glazurowany pstrąg z warzywami podany z cząstkami cytryny

Dania ciepłe

- ✦ Wigilijny barszcz w aromacie pieczonego jabłka z czosnkiem i majerankiem
 - ✦ Pierogi z kapustą i grzybami okraszone duszoną na maśle cebulką
 - ✦ Tradycyjne kluski z makiem z kandyzowaną skórką pomarańczy i bakaliami
 - ✦ Karp smażony na maśle klarowanym z karmelizowanymi migdałami
- ✦ Smażony filet z sandacza podawany z sosem śmietanowym w aromacie pieprzu cytrynowego
 - ✦ Uszka z farszem grzybowym okraszone cebulką
 - ✦ Kulebiak z łososiem i szpinakiem
 - ✦ Kompot z suszu z goździkami i pomarańczą

Desery

- ✦ Sernik z rodzynkami
- ✦ Jabłecznik z kruszonką
- ✦ Piernik z powidłami i czekoladą
- ✦ Makowiec z bakaliami

