



SCANDINAVIA  
RESORT

OFERTA  
WIGILII FIRMOWYCH

# MENU WIGILIJNE

## Propozycja 1 cena 65,00 zł / osoba

---

### Zupa

Barszcz wigilijny z uszkami

### Danie główne

Dzwonki z karpia panierowane / ziemniaki puree / surówka z czerwonej kapusty

### Deser

Szarlotka z lodami wanilinowymi  
(Kawa / herbata)

### Napoje

Woda mineralna niegazowana z cytryną,  
Kompot z suszu

## Propozycja 2 cena 85,00 zł / osoba

---

### Zupa

Zupa grzybowa z łazankami

### Danie główne

Filet z karpia z sosem piernikowym / ziemniaki puree / kapusta zasmażana z grzybami

### Deser

Sernik z sosem malinowym  
(Kawa / herbata)

### Napoje

Woda mineralna niegazowana z cytryną,  
Kompot z suszu

## Propozycja 3 cena 105,00 zł / osoba

---

### Przystawka

Śledź z buraczanym musem

### Zupa

Krem z dyni

### Danie główne

Stek z łososia z sosem beurre blanc / puree selerowe / buraki karmelizowane

### Deser

Tarteletki z musem lawendowymi i malinami / lody  
(Kawa / herbata)

### Napoje

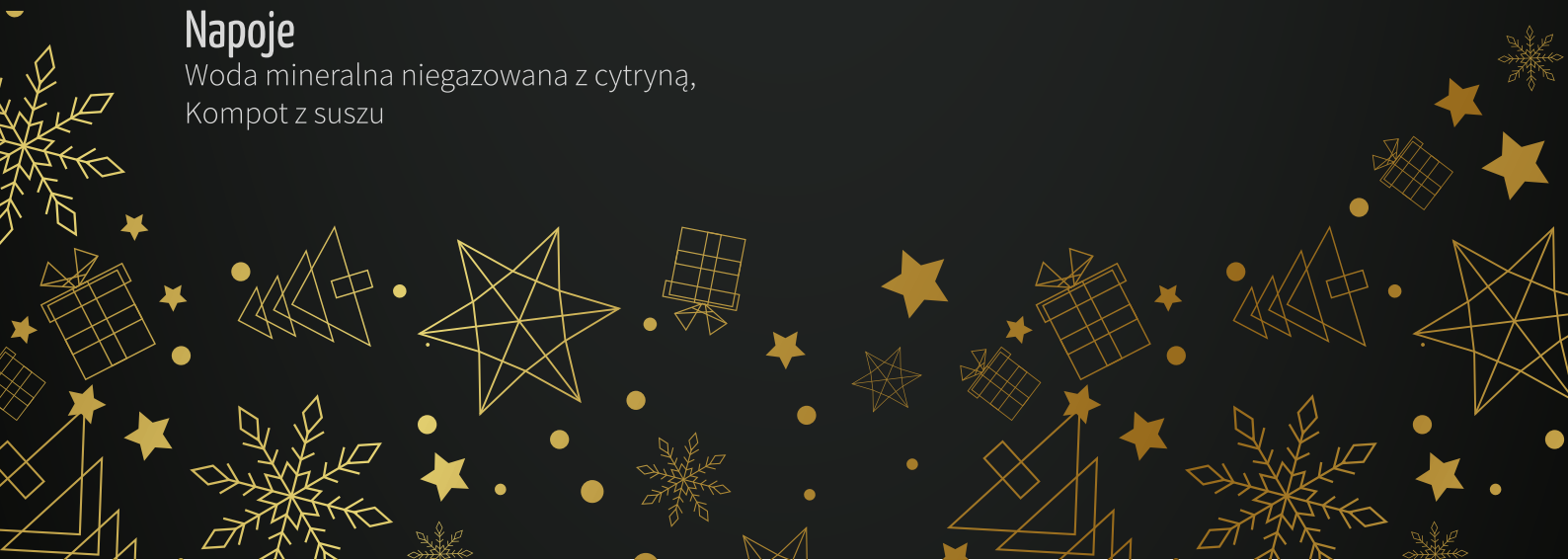
Woda mineralna niegazowana z cytryną,  
Kompot z suszu

### Danie wegetariańskie

Gołąbki z kaszą i grzybami / puree z pieczonego buraka / pieczywo własnego wypieku z oliwą czosnkową

Risotto z warzywami

Kotlet z ciecierzycy i kukurydzy / warzywa pieczone



## BUFET ZAKĄSEK ZIMNYCH

### Zestaw I - 55,00 zł

- karp w galarecie
- śledź w śmietanie
- tatar z buraków
- wolno pieczone mięsa ( 2 rodzaje )
- koreczki z wędzoną śliwką i boczkiem
- pieczywo / masło

### Zestaw II – 65,00 zł

- karp zatorski na kwaśno
- terina z łososia wędzonego
- śledź po krakowsku
- paszteciki w cieście francuskim
- ryba po grecku
- wolno pieczone mięsa ( 2 rodzaje )
- roladki z bakłażana i koziego sera w ziołach
- sałatka jarzynowa
- roladki schabowe z pieczarkami i szpinakiem
- pieczywo / masło

### Zestaw III – 75,00 zł

- śledź w śmietanie
- terina z łososia wędzonego
- śledź pod pierzynką
- paszтет z dziczyzny
- wolno pieczone mięsa ( 3 rodzaje )
- sałatka z kurczakiem i brokułami
- tymbaliki drobiowe
- roladki z rostbefem i rucolą
- deska dojrzewających polskich serów
- sałatka jarzynowa
- deska swojskich wędlin
- pieczywo / masło

## SKOMPONUJ WŁASNE MENU

**w cenie 89 zł/os**

*do wyboru po 1 daniu z każdej pozycji*

### PRZYSTAWKA

- Śledź na sałatce jabłkowej, sos chrzanowy
- Karp po żydowsku, pieczywko
- Pasztecik z grzybami, krem chrzanowy

### ZUPA

- Zupa grzybowa z kluseczkami lanymi
- Barszcz czerwony z uszkami
- Żurek na grzybach z puree ziemniaczanym

### DANIA GŁÓWNE

- Filet z karpia panierowany, ziemniaki opiekane z rozmarynem, surówka z kapusty kiszonej
- Pstrąg pieczony z masłem ziołowym, warzywa pieczone, sos cytrynowy
- Filet z halibuta, puree z selera, kalafior romanesco, sos szczawiowy z nutą chrzanową
- Polędwiczka wieprzowa w szynce parmeńskiej, gratin ziemniaczany, sos borowikowy, mini sałatka
- Pierogi z kapustą kiszoną i grzybami, cebulka smażona

(cena pakietu z pierogami to 79 PLN/os)

### DESERY

- Makowiec z sosem truskawkowym
- Sernik z sosem malinowym
- Strudel z jabłkami i rodzynkami, sos waniliowy