



**HALA  
CENTRALNA**  
*Bowling & Food*

# *Wigilia Firmowa*

**Proponowana ilość osób: od 10 do 50**



# MENU STANDARD

---

## ◆ ZUPA - 1 do wyboru

- Barszcz czerwony z uszkami
- Krem grzybowy z grzankami, chipsem z parmezanu oraz oliwą truflową
- Krem z pieczonego ziemniaka z konfitowanym czosnkiem

## ◆ DANIE GŁÓWNE - 1 do wyboru

- Pierś z kurczaka supreme, sos kurkowy, gratina ziemniaczana, brokuł
- Schab faszerowany suszonymi śliwką i morelą, kapustą z grzybami, sos pieczeniowy, ziemniaki opiekane z rozmarynem
- Pierogi z kapustą i grzybami, sos maślany, wędzony twaróg
- Polędwiczka wieprzowa, sos truflowy, gotąbek z kaszą i grzybami, mus ze śliwki

## ◆ DESER - 1 do wyboru

- Sernik baskijski z polewą czekoladową i frużeliną z wiśni
- Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i frużeliną z owoców leśnych
- Fondant czekoladowy z lodami i frużeliną z owoców leśnych

**129** PLN / OSOBA

---



# MENU STANDARD PLUS

## ◆ ZUPA - 1 do wyboru

- Barszcz czerwony z uszkami
- Krem grzybowy z grzankami, chipsem z parmezanu oraz oliwą truflową
- Krem z pieczonego ziemniaka z konfitowanym czosnkiem

## ◆ DANIE GŁÓWNE - 1 do wyboru

- Pierś z kurczaka supreme, sos kurkowy, gratina ziemniaczana, brokuł
- Schab grillowany z kością, sos demi glace z zielonym pieprzem, ziemniaki konfitowane, puree z selera z truflą, palona brukselka
- Dorsz na risotto pomidorowym z warzywami, sos kaparowy, ricotta
- Pierogi z soczewicą, sos z palonej cebuli, natka pietruszki
- Pierogi z kapustą i grzybami, sos maślany, wędzony twaróg
- Pierś z kaczki, sos z czerwonego wina, aranchini z podgrzybkami, konfitura z jabłka

## ◆ DESER - 1 do wyboru

- Sernik baskijski z polewą czekoladową i frużeliną z wiśni
- Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i frużeliną z owoców leśnych
- Fondant czekoladowy z lodami i frużeliną z owoców leśnych

**159** PLN / OSOBA



# MENU PREMIUM

## ◆ PRZYSTAWKA - 1 do wyboru

- Tatar z łososia z awokado, kaparami, serkiem filadelfią i foccacią
- Carpaccio z buraka na rukoli z wędzonym twarogiem i glazurą balsamiczną
- Crostini zapiekane z mozzarellą, suszony pomidor, szynka parmeńska, rukola

## ◆ ZUPA - 1 do wyboru

- Barszcz czerwony z uszkami
- Krem grzybowy z grzankami, chipsem z parmezanu oraz oliwą truflową
- Krem z pieczonego ziemniaka z konfitowanym czosnkiem

## ◆ DANIE GŁÓWNE - 1 do wyboru

- Policzki wołowe, sos winny, kopytka smażone na maśle, palony kalafior, konfitura z żurawiny, orzech laskowy
- Udko z kaczki konfitowane, sos demi glace z gruszką, krokiet ziemniaczany, czerwona kapusta duszona w winie, mus z wiśni
- Łosoś w sosie teriyaki, puree batat-mango, tagliatelle warzywne, sezam

- Gulasz z dzika z grzybami, placki ziemniaczane, śliwki wędzone, bryndza, oliwa koperkowa
- Pierogi z soczewicą, sos z palonej cebuli, natka pietruszki

## ◆ DESER - 1 do wyboru

- Sernik baskijski z polewą czekoladową i frużeliną z wiśni
- Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i frużeliną z owoców leśnych
- Fondant czekoladowy z lodami i frużeliną z owoców leśnych

**199** PLN / OSOBA

