



**HALA
CENTRALNA**
Activity & Food

Wigilia Firmowa

KOLACJA SERWOWANA

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, gołąbek 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

◆ KAWA/HERBATA/WODA W CENIE

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

◆ KAWA/HERBATA/WODA W CENIE

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

◆ KAWA/HERBATA/WODA W CENIE

199 PLN / OSOBA

