

**HALA
CENTRALNA**

Activity & Food

KOLACJA SERWOWANA

Wigilia Firmowa

Minimalna liczba osób: 10
Maksymalna liczba osób: 40

Pakiet Standard

— ZUPY (1 do wyboru)

Żurek z ziemniakami

Krem grzybowy z oliwą truflową i grzankami

Barszcz czerwony z uszkami

— DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

Żeberko wieprzowe w glazurze śliwkowej
z ziemniakami z ogniska z palonym masłem
kapustą zasmażaną i demi glace

Kotlet de volaille z masłem grzybowym
puree ziemniaczanym i remulada z selera

Łosoś z pieca w sosie maślano pomarańczowym
z pieczonymi ziemniakami chipsami z jarmużu

Pierogi z kapustą i grzybami w sosie maślanym
z wędzonym twarogiem

— DESERY (1 do wyboru)

Szarlotka z lodami śmietankowymi

Tiramisu

Panna cotta na mleku kokosowym
z mussem owocowym

wegańskie

— NAPOJE

Woda w karafkach

w cenie

Kawa i herbata

w cenie

139 zł/osoba

Przy komponowaniu kolacji wybierają Państwo
1 zupę, 1 danie główne i 1 deser



Pakiet Standard Plus

■ ZUPY (1 do wyboru)

Żurek z ziemniakami

Krem grzybowy z oliwą truflową i grzankami

Barszcz czerwony z uszkami

Krem ziemniaczany z maślanką, chrzanem i grzankami

■ DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

Żeberko wieprzowe w glazurze śliwkowej z ziemniakami z ogniska z palonym masłem kapustą zasmażaną i demi glace

Kotlet de volaille z masłem grzybowym puree ziemniaczanym i remulada z selera

Łosoś z pieca w sosie maślano pomarańczowym z pieczonymi ziemniakami chipsami z jarmużu

Polędwiczka wieprzowa sous vide w sosie pieprzowym z buraczkami duszonymi w śmietanie i puree z kalafiora

Policzki wołowe w sosie winnym z puree dyniowym z kardamonem i korzennymi warzywami z pieca

Łosoś z pieca w sosie maślano pomarańczowym z pieczonymi ziemniakami chipsami z jarmużu

Pierogi z kapustą i grzybami w sosie maślanym z wędzonym twarogiem

■ DESERY (1 do wyboru)

Szarlotka z lodami śmietankowymi

Tiramisu

Brownie z wiśniami

Panna cotta na mleku kokosowym z musem owocowym

■ NAPOJE

Woda w karafkach

Kawa i herbata

wegańskie

w cenie

w cenie

169 zł/osoba

Przy komponowaniu kolacji wybierają Państwo
1 zupę, 1 danie główne i 1 deser



Pakiet Premium

PRZYSTAWKA (1 do wyboru)

Schab ala vitello tonato z sosem tuńczykowym i kaparami

Crostini z wędzonym łososiem i labnehem
z koperkiem i kawiozem cytrynowym

Tatar wołowy na grzance z żelowym żółtkiem
i marynowanymi grzybami

Carpaccio z buraka z wędzonym twarogiem,
macerowanymi wiśniami i rukolą

ZUPY (1 do wyboru)

Żurek z ziemniakami

Krem grzybowy z oliwą truflową i grzankami

Barszcz czerwony z uszkami

Krem ziemniaczany z maślanką chrzanem i grzankami

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

Żeberko wieprzowe w glazurze śliwkowej
z ziemniakami z ogniska z palonym masłem
kapustą zasmażaną i demi glace

Udka z kaczki confit z mięsnym sosem wiśniowym
krokietami ziemniaczanymi remuladą z selera
i chipsami z jarmużu

Polędwiczka wieprzowa sous vide w sosie pieprzowym
z buraczkami duszonymi w śmietanie i puree z kalafiora

Policzki wołowe w sosie winnym z puree dyniowym
z kardamonem i korzennymi warzywami z pieca

Łosoś z pieca w sosie maślano pomarańczowym
z pieczonymi ziemniakami i chipsami z jarmużu

Pierogi z kapustą i grzybami w sosie maślanym
z wędzonym twarogiem

DESERY (1 do wyboru)

Szarlotka z lodami śmietankowymi

Tiramisu

Brownie z wiśniami

Panna cotta na mleku kokosowym
z musem owocowym

NAPOJE

Woda w karafkach

Kawa i herbata

199 zł/osoba

Przy komponowaniu kolacji wybierają Państwo
1 zupę, 1 danie główne i 1 deser

wegańskie

w cenie

w cenie