

**HALA
CENTRALNA**

Activity & Food

KOLACJA SERWOWANA

Wigilia Firmowa

Sugerowana liczba osób: 10 - 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 musem owocowym

wegańskie

— NAPOJE

Woda w karafkach

w cenie

Kawa i herbata

w cenie

139 zł/osoba

Przy komponowaniu bufetu wybierają Państwo:
1 zupę, 1 danie główne oraz 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 bufetu wybierają Państwo:
1 zupę, 1 danie główne oraz 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 kawiolem 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

Udko 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 bufetu wybierają Państwo:
1 zupę, 1 danie główne oraz 1 deser

wegańskie

w cenie

w cenie