

Święta Bożego Narodzenia zbliżają się wielkimi krokami. W tym szczególnym czasie zachęcamy do organizowania spotkań wigilijnych w Pałacu Białokosz.

Tradycyjne potrawy, polskie kolędy i niesamowity wystrój z pewnością wprowadzą świąteczną atmosferę radości i spokoju pozostawiając niezatarte wspomnienia.



Menu wigilijne

Propozycja I

Zupa:

Barszcz z uszkami

II-danie:

1,5porcji/os

Karp po żydowsku

Pierogi z kapustą i grzybami

Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami

Dodatki :

Ziemniaki gotowane

Salatka jarzynowa

Pieczyno

Dodatki

Deser:

Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną

Cena przedstawionej propozycji 58 netto/os

Propozycja II

Zupa:

Zupa rybna z kluseczkami

II-danie:

1,5porcji/os

Pierogi z kapustą i grzybami podawane na żeliwnych misach

Sandacz z blanszowanymi warzywami pod kołderką z ciasta francuskiego z musem ziołowym

Polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym

Dodatki:

*Ziemniaki gotowane z koperkiem
Łazanki
Groch z kapustą na ciepło*

Deser:

Sernik z bitą śmietaną i musem owocowym

Zimny bufet:

*Szczupak faszerowany
Tymbaliki z łososiem norweskim
Schab ze śliwką i morelą
Śledź z buraczkami w jabłku drążonym
Paszтет domowy z borówką
Pieczywo
Sosy*

Cena przedstawionej propozycji 87 netto/os

Propozycja III

Przystawka

Sandacz na parze z musem cytrynowym

Zupa:

Krem borowikowy w misie chlebowej

II-danie:

1,5porcji/os

*Udko z kaczki pieczone z jabłkiem na modrej kapuście podawane z kopytkami
Karp zapiekany z sosem śmietanowym
Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami*

Dodatki:

*Ziemniaki gotowane
Kapusta z grzybami
Warzywa gotowane pod beszamelem*

Deser:

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi

Zimny bufet:

*Tatar z łososią z jajkiem przepiórczym
Tradycyjny śledzik w trzech smakach
Roladki Cardeblue
Indyk w maladze
Kluski z makiem
Salatka jarzynowa
Pieczywo
Dodatki*

Cena przedstawionej propozycji 98 netto/os