



MENU WIGILIJNE 2018





WARIANT I

ZUPA

(proszę wybrać jedną z propozycji)

- wigilijna zupa grzybowa z łazankami
- wykwinny barszczyk czerwony z uszkami z mięsnym farszem
- krem z białych warzyw z grzanką czosnkową

DANIE GŁÓWNE

(proszę wybrać jedną z propozycji)

- Dorsz w puchatym cieście podany z tymiankowymi rozetkami ziemniaczanymi, warzywami na parze oraz sosem maślano-cytrynowym
- Chrupiący karp w panco na puree ziemniaczanym z kapustą z grzybami
- Pieczony schab z suszonymi śliwkami podany z kluskami śląskimi, buraczkami zasmażanymi oraz sosem pieczeniowym

DESER

(proszę wybrać jedną z propozycji)

- Piernik na musie pomarańczowym z chmurką z bitej śmietany
- Świąteczny jabłecznik na ciepło z sosem waniliowym
- Świąteczny makowiec babuni z bakaliami

NAPOJE:

Woda z cytryną w karafkach
Kompot z suszu (200 ml/ os)
Kawa/ herbata

Cena: 55 zł/ os

WARIANT II

PRZYSTAWKA

(proszę wybrać jedną z propozycji)

- Parfait z wątróbki drobiowej na grzance z chutney'em z gruszki
- Pasztet w aromacie ziół z musem chrzanowo- żurawinowym
- Śledź w korzennej zalewie z suszonym pomidorem i kiszonym ogórkiem
- Terrina z białych ryb na kolorowej sałacie z musem ziołowo- czosnkowym

ZUPA

(proszę wybrać jedną z propozycji)

- Krem z pieczonego buraka z kozim serem i prażonym słonecznikiem
- Wykwintny barszczyk czerwony z uszkami farszem mięsnym
- Wigilijna zupa grzybowa z łazankami
- Szlachetny krem z grzybów leśnym z poduszczkami z ciasta francuskiego

DANIE GŁÓWNE

(proszę wybrać jedną z propozycji)

- Chrupiący karp pieczony z boczkiem i suszonymi pomidorami podany z zapiekanym puree ziemniaczanym oraz surówką z selera z rodzynkami w delikatnym sosie jogurtowym
- Smażony sandacz podany na sosie kurkowym z ziemniakami gratin i bukietem warzyw z wody
- Polędwiczka wieprzowa w sosie z podgrzybków z delikatnymi kopytkami i kapustą kiszoną duszoną z miodem i kurkami
- Filet z kaczki podany na czerwonej kapuście gotowanej z żurawiną na czerwonym winie z kluseczkami gnocchi i sosem śliwkowym

DESER

(proszę wybrać jedną z propozycji)

- Regionalne makówki z sosem rumowym
- Gruszka w czerwonym winie z sosem piernikowym
- Strudel jabłkowy z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną
- Puszysty sernik z brzoskwiniami i białą czekoladą

NAPOJE:

Woda z cytryną w karafkach
Kompot z suszu (200 ml/ os)
Kawa/ herbata

Cena: 75 zł/ os



ZIMNE ZAKĄSKI

- Półmisek tradycyjnych mięs pieczonych i wędlin
- Pasztety z suszonymi owocami
 - Tymbaliki drobiowe
 - Ryba po grecku
 - Śledź pod pierzynką
 - Sałatka jarzynowa
 - Pikle
- Pieczywo/ masło

Cena: 35 zł/ os

DODATKOWE OPCJE:

- Kapusta z grochem 18 zł/ 0,5 kg
- Pierogi z kapustą i grzybami 9 zł/ 6 szt
- Pasztecik drożdżowy z mięsem 6 zł/ 2 szt
- Drożdżowe kapuśniaczki wigilijne 6 zł/ 2 szt
 - Bigos staropolski 26 zł/ 0,5 kg
 - Barszczyk czerwony 5 zł/ 200 ml
- Ragu z indyka z maślakami i suszonymi pomidorami 14 zł/ 200 ml
 - Wino grzane 8 zł/ 200 ml

KONTAKT :

tel: 666 032 570 | 32 264 43 71

hotel@hotelshuma.pl

Dąbrowa Górnicza ul. Żeglarska 20
Pogoria I