



Menu wigilijne 80 zł/os.

Zupy (1 do wyboru):

- aksamitny krem z porów z groszkiem ptysiowym
- zupa grzybowa z łazankami
- aromatyczny krem pieczarkowy

Danie główne (wielu porcjowo w stole):

- tradycyjny karp panierowany na maselku cytrynowo – pietruszkowym
- filety z morszczuka zapiekane ze szpinakiem czosnkowo – pomidorowym i mozzarellą
- Kieszonki schabowe faszerowane miksem porowo-serowym
- pierogi 3 rodzaje

Dodatki (wielu porcjowo w stole):

- ziemniaczki gotowane z koperkiem
- opiekane księżycy ziemniaczane
- ryż z warzywami
- kapusta zasmażana z grochem
- zestaw surówek

Deser (1 do wyboru):

- Puszyste włoskie tiramisu na kawowym biszkopcie pod bitą śmietaną z nutką likieru amaretto
- Ciasto czekoladowe przekładane konfiturami na gorącym sosie wiśniowym
- Lody waniliowe z gorącymi malinami

Dodatkowo:

- Lampka wina do obiadu, woda, soki

e-mail: marketing@hotelfajkier.pl

tel. 884 877 300



Menu wigilijne 120 zł/os

Zupy (1 do wyboru):

- aksamitny krem z porów z groszkiem ptysiowym
- zupa grzybowa z fazankami
- aromatyczny krem pieczarkowy

Danie główne (1 do wyboru):

- Oprószony płatkami migdałowymi filet z pstrąga, podawany na sosie cytrynowo kaparowym, w towarzystwie ziemniaków w rozmarynie i kapusty z grochem
- Pieczony karp z kluseczkami i kiszona kapustą z grochem na sosie kurkowym
- Kieszonki schabowe faszerowane miksem porowo-serowym na ziemniaczkach odsmażanych, z sałatką pomidorową i sosem pieczeniowym

Deser (1 do wyboru):

- Puszyste włoskie tiramisu na kawowym biszkopcie pod bitą śmietaną z nutką likieru amaretto
- Ciasto czekoladowe przekładane konfiturami na gorącym sosie wiśniowym
- Lody waniliowe z gorącymi malinami

Zimne przekąski:

- Półmisek mięs pieczonych i wędlin
- Półmisek serów wykwinnych
- Śledzik w trzech smakach
- Galantyna drobiowa z sosem żurawinowym
- Ryba po grecku
- Jajka faszerowane serem i chrzanem
- Zestaw warzyw świeżych i marynowanych
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka grecka
- Sosy: tatarski + tzatzyki
- Pieczywo + masło

Gorąca przekąska (1 do wyboru)

- Barszcz czerwony z uszkami
- Mix pierogów

Dodatkowo:

- Lampka wina do obiadu, woda, soki

e-mail: marketing@hotelfajkier.pl

tel. 884 877 300



Menu wigilijne 125 zł/os

Przystawki (1 do wyboru):

- Rolada serowa z szynką i pieczarkami na miksie sałat
- Pieczony paszтет z grzybami i słoniną serwowany na sosie żurawinowym

Danie główne (1 do wyboru):

- Oprószony płatkami migdałowymi filet z pstrąga, podawany na sosie cytrynowo kaparowym, w towarzystwie ziemniaków w rozmarynie i kapusty z grochem
- Pieczony karp z kluseczkami i kiszona kapusta z grochem na sosie kurkowym
- Kieszonki schabowe faszerowane miksem porowo-serowym na ziemniaczkach odsmażanych, z sałatka pomidorową i sosem pieczeniowym

Deser (1 do wyboru):

- Puszyste włoskie tiramisu na kawowym biszkopie pod bitą śmietaną z nutką likieru amaretto
- Ciasto czekoladowe przekładane konfiturami na gorącym sosie wiśniowym
- Lody waniliowe z gorącymi malinami

Zimne przekąski:

- Półmisek mięs pieczonych i wędlin
- Półmisek serów wykwintnych
- Śledzik w trzech smakach
- Galantyna drobiowa z sosem żurawinowym
- Ryba opiekana marynowana na kwaśno
- Ryba po grecku
- Jajka faszerowane serem i chrzanem
- Zestaw warzyw świeżych i marynowanych
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka grecka
- Sosy: tatarski + tzatzyki
- Pieczywo + masło

Gorąca przekąska (1 do wyboru)

- Barszcz czerwony z uszkami
- Mix pierogów

Dodatkowo:

- Lampka wina do obiadu, woda, soki

e-mail: marketing@hotelfajkier.pl

tel. 884 877 300