



# WIGILIE FIRMOWE

## MENU I - 50 zł

### Zupa

*Barszcz wigilijny z uszkami  
lub*

*Zupa grzybowa z łazankami*

### Danie główne

*Karp tradycyjny panierowany, sałatka jarzynowa,  
pierogi z kapustą i grzybami*

### Deser

*Sernik z sosem śliwkowym*

## MENU II - 70 zł

### Przystawka

*Śledź w śmietanie, piklowana cebulka, jabłko, kurka*

### Zupa

*Zupa rybna na maślanec z żytnimi grzankami*

### Danie główne

*Filet z pstrąga rolowany, sos cebulowy, ziemniaki gratin,  
warzywa konfitowane  
lub*

*Dorsz panierowany, puree ziemniaczano-selerowe,  
buraki karmelizowane w wędzonym miodzie*

### Deser

*Strudel gruszkowo-śliwkowy, sos waniliowy, lody z czarnego bzu*

## MENU III BIESIADNE - 95 zł

### Przystawki

*marynowany śledź w śmietanie, pstrąg w galarecie, tatar z łososia,  
ryba po grecku, pieczywo własnego wypieku, masło*

### Zupa

*Krem z borowików, klopsiki rybne, oliwa pietruszkowa*

### Danie główne

*karp tradycyjny panierowany, filet z dorsza w cieście,  
pulpety z łososia w sosie warzywnym, pierogi z kapustą  
i grzybami, pierogi z kaszą, boczkiem i śliwkami, ziemniaki,  
kapusta z grochem, sałatka jarzynowa*

### Deser

*Świąteczny zestaw ciast: sernik ze śliwkami, makowiec*



# WIGILIE FIRMOWE

## Menu degustacyjne

### 6 momentów „POLSKA WIGILIA” - 80 zł

#### Amuse bouche POMORZE I KASZUBY

*Klopsiki rybne w sosie pomidorowy, kozi twaróg*

#### Przystawka MAZOWSZE

*Rwaki, sos grzybowy, burak pieczony*

#### Zupa PODHALE

*Barszcz z kiszonych buraków, fasola, pierożki z grzybami*

#### Danie główne I PODKARPACIE

*Gołąbek z kaszą i karpem, sos grzybowy, owczy twaróg*

#### Danie główne II WIELKOPOLSKA

*Szczupak duszony w śmietanie, krokiet z kapustą i śliwkami, sos cebulowy*

#### Deser GÓRNY ŚLĄSK

*Makówki, piernik, sos korzenny*

## NAPOJE I ALKOHOL

**bufet kawa, herbata - 10 zł/osoba**

**napoje karafki 1 l - 10 zł**

*(soki, napoje gazowane, woda mineralna)*

**napoje w szklanych butelkach 250 ml - 5 zł/szt.**

*(Cappy, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kropla Beskidu)*

**grzane wino, grzane piwo - 8 zł**

**lampka wina do kolacji - 7 zł/100 ml**

**wódka Wyborowa - 40 zł/0,5 l**

**wódka Finlandia - 50 zł/0,5 l**

**piwo Żywiec - 7 zł/0,5 l**

#### Rezerwacje terminów:

[marketing@wroblowka.com.pl](mailto:marketing@wroblowka.com.pl)

tel.: 514 997 368, 33 816 90 72

Wróblówka Hotel & Restauracja

Krakowska 608, 43-300 Bielsko-Biała