

## **Menu Wigilijne 2023**

( serwowane )

### **Przystawka**

( jedna do wyboru )

Kiszony barszcz czerwony z lawendą i uszkami

lub

Zupa grzybowa ze szpeclami i olejem sosnowym

Lub

Smażony „Bigos” z grzybami i dziczyzną na musie z moreli i daktyla

### **Danie główne**

( jedno do wyboru )

Kacze udko confit z czarną porzeczką , puree rozmarynowe , buraczana ćwikła z chrzanem

lub

Pieczeń jagnięca w żurawinowym sosie demi glace z gołąbkami nadziewanymi niepaloną kaszą  
z aromatem żubrówki i jabłkiem

lub

Dorsz ballotine z burakami duszonymi w winie z puree kalafiorowym

### **Deser w bufecie**

Sernik

Tort bezowy

Makowiec

Keks

### **Przystawki**

( przystawki w bufecie )

Terina z łososia z sosem żurawinowym  
Sałatka jarzynowa z kiszonymi rzodkiewkami  
Tradycyjne pasztety i wędlin  
Ryba po grecku z pomarańczą i musztardą dijon  
Postna kapusta z grzybami i grochem  
Śledź marynowany w czerwonym winie  
Śledzie w oleju  
Pieczywo , masło , pikle

Cena 230 zł/os.

### ***Dodatkowo proponujemy trzy pakiety napojów do wyboru***

#### ***Pakiet napojów I***

*Kawa / herbata / woda*

*25 zł /osoba*

#### ***Pakiet napojów II***

*Kawa / herbata / woda / soki / kompot*

*35 zł /osoba*

#### ***Pakiet napojów III***

*Kawa / herbata / woda / soki / napoje gazowane 0.25btl*

*45 zł /osoba*

*Do końcowego rachunku zostaje doliczony serwis kelnerski w wysokości 10%*

## **Menu Wigilijne 2023**

( bufet )

### **Przystawki**

Śledź w czerwonym winie  
Sałatka z gruszką, gorgonzolą i orzechami  
Terrina z łososia z sosem żurawinowym  
Tradycyjna sałatka jarzynowa z kiszoną rzodkiewką  
Tradycyjne pasztety i pieczone mięsa  
Ryba po grecku z pomarańczą i dijon  
Pstrąg w galarecie  
Pieczywo, masło, pikle

### **Dania Gorące**

Kiszony barszcz czerwony z lawędą z drożdżowym pasztetem  
Sum w emulsji z czarnego czosnku i śliwek  
Kurczak w sosie beurre blanc z oliwą szczypiorkową  
Pierogi z kapustką i grzybami z sosem szalotkowym i suską sechlońską  
Krokiety z pieczarkami, suszonymi borowikami i serem dojrzewającym  
Kasza niepalona z grzybami i sosem winnym  
Kulebiak z kapustą i grzybami

### **Deser w bufecie**

Sernik  
Tort bezowy  
Makowiec  
Keks

**Cena : 230 zł /os.**

**Kolacja od 20 os.**

***Dodatkowo proponujemy trzy pakiety napojów do wyboru***

***Pakiet napojów I***

*Kawa / herbata / woda*

*25 zł /osoba*

***Pakiet napojów II***

*Kawa / herbata / woda / soki / kompot*

*35 zł /osoba*

***Pakiet napojów III***

*Kawa / herbata / woda / soki / napoje gazowane 0.25btl*

*45 zł /osoba*

---

*Do końcowego rachunku zostaje doliczony serwis kelnerski w wysokości 10%*

Restauracja Willa Brzegi  
Ul. Wodna 1 A  
05-420 Józefów  
[www.willabrzegi.pl](http://www.willabrzegi.pl)

Restauracja 500 645 860

Eventy i Konferencje 519 894 949

