



Świąteczny wieczór w eleganckiej oprawie

Tradycyjne świąteczne potrawy • dzielenie się opłatkiem • świąteczna muzyka w tle • profesjonalna obsługa

WARIANT I

169 zł / os

Tradycyjna kolacja wigilijna podawana półmiskowo

- Barszcz czerwony z uszkami
- Barszcz grzybowy
- Filet z dorsza pod kruszonką ziołowo-migdałową lub dorsz zapiekany ze szpinakiem i fetą
- Puree / ziemniaki opiekane • kapusta z grzybami i grochem • buraczki
- Pierogi ruskie – 2 szt./os.
- Pierogi z kapustą i grzybami – 2 szt./os.
- Pierogi z kaszą gryczaną i twarogiem – 2 szt./os.
- Krokiet z kapustą i grzybami – 1 szt./os.
- Gołąbek z ryżem, grzybami i sosem – 1 szt./os.

DESER: 2 kawałki / os. • Sernik • Strucla • Miodownik • Makowiec

Napoje: kawa z ekspresu, kawa rozpuszczalna, herbata zimowa, soki owocowe, kompot z suszu, woda mineralna gazowania i niegazowana





Pełne menu Wariantu I + bogata zimna płyta

- Świąteczny półmisek mięs pieczystych i wędlin
- Paszteciki z grzybami
- Śledzie z burakiem, jabłkiem i śliwką suszoną
- Ryba po grecku
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z pieczonym burakiem, rukolą, mandarynką i serem pleśniowym
- Pieczywo mieszane
- Masło czosnkowe
- Mus chrzanowy
- Sos tatarski z grzybów leśnych

Wariant dla firm, które planują dłuższe spotkanie przy stole i chcą zapewnić gościom większą różnorodność dań.





Eleganckie menu w restauracyjnej formule

Elegancka kolacja świąteczna serwowana talerzowo

- Barszcz czerwony z uszkami
- Barszcz grzybowy
- Filet z dorsza pod kruszonką ziołowo-migdałową lub dorsz zapiekany ze szpinakiem i fetą podawany z ziemniakami opiekany oraz surówką z kiszonej kapusty
- Trio pierogów: ruski, z kapustą i grzybami oraz z kaszą gryczaną i twarogiem okraszone cebulką i masłem klarowanym
- Krokiet z kapustą i grzybami
- Gołąbek z ryżem i grzybami i sosem

DESER • do wyboru 2 rodzaj

- Sernik
- Strucla
- Marchewkowe z bakaliami
- Piernik staropolski
- Szarlotka z cynamonem
- Miodownik
- Makowiec tradycyjny

Napoje: kawa z ekspresu, kawa rozpuszczalna, herbata zimowa, soki owocowe, kompot z suszu, woda mineralna gazowania i niegazowana





- Tarta z leśnymi grzybami i cebulką
- Gnocchi z sosem śmietanowym i borowikowym
- Śledź po kaszubsku z rodzynkami
- Croissanty z wędzonym łososiem i chrzanem
- Carpaccio z buraka z kozim serem, pistacją i mandarynką
- Galaretka z łososiem pieczonym
- Pasztet z żurawiną
- Pieczywo mieszane
- Masło czosnkowe
- Mus chrzanowy
- Sos tatarski z grzybów leśnych



www.palacowycatering.pl



ZŁOTY PAŁAC

881 280 420

Rudna Mała 165 A

www.zlotypalac.rzeszow.pl

