

EST. 2003

ZAWADA

SALA BANKIETOWA

*To
NAJPIĘKNIEJSZY
czas w roku*

Menu
WIGILIJNE 2025

Wigilia

czas...

Menu 1

/dla grup powyżej 15 osób

Dania ciepłe

- Barszcz świąteczny wigilijny
- Tradycyjne pierogi wigilijne z kiszoną kapustą i leśnymi grzybami
- Soczyste filety z karpia smażone na maśle klarowanym, serwowane z plasterkiem świeżej cytryny
- Chrupiące krokiety z farszem z aromatycznych pieczarek i ciągnącego się sera

Dania zimne

- Delikatna ryba po grecku, duszona w aromatycznym sosie z warzyw korzeniowych i przypraw
- Śledź z delikatną cebulką, podawany z aromatycznymi rydzami marynowanymi
- Klasyczna sałatka jarzynowa z gotowanych warzyw, jajek i kiszonych ogórków, doprawiona majonezem i odrobiną musztardy

Dodatki

- Selekcja chlebów
- Świąteczne ciasta (sernik, jabłecznik, piernik, orzechowiec)

Napoje

- Aromatyczny kompot z suszu, przygotowany z śliwek, jabłek i gruszek, delikatnie doprawiony korzennymi przyprawami
- Woda z miętą i cytryną
- Kawa
- Herbata

Cena: 155,00 zł* /osoba
/ czas trwania do 4 godzin

*Cenny brutto za osobę, zawierają podatek VAT (żywność 8% , 23% pozostałe usługi).



Menu 2

/dla grup powyżej 15 osób

Zupa

- Barszcz świąteczny z uszkami

Dania ciepłe

- Tradycyjne pierogi wigilijne z kiszoną kapustą i leśnymi grzybami
- Soczyste filety z karpia smażone na maśle klarowanym, serwowane z plasterkiem świeżej cytryny
- Chrupiące krostki z farszem z aromatycznych pieczarek i ciągnącego się sera

Dania zimne

- Delikatna ryba po grecku, duszona w aromatycznym sosie z warzyw korzeniowych i przypraw
- Śledź z delikatną cebulką, podawany z aromatycznymi marynowanymi rydzami
- Klasyczna sałatka jarzynowa z gotowanych warzyw, jajek i kiszonych ogórków, doprawiona majonezem i odrobiną musztardy
- Roladka z wędzonym łososiem oraz kremowym serem śmietankowym
- Jaja w kremowym sosie tatarskim

Dodatki

- Selekcja chlebów
- Świąteczne ciasta (sernik, jabłecznik, piernik, orzechowiec)

Napoje

- Aromatyczny kompot z suszu, przygotowany z liwek, jabłek i gruszek, delikatnie doprawiony korzennymi przyprawami
- Woda z miętą i cytryną
- Kawa
- Herbata



Cena: 180,00 zł* /osoba
/ czas trwania do 4 godzin

*Cenny brutto za osobę, zawierają podatek VAT(żywność 8% , 23% pozostałe usługi).

Wigilijny blask

Menu 3

/dla grup powyżej 15 os b

Zupa

(do wyboru 1 pozycja)

- Barszcz świąteczny z uszkami
- Zupa grzybowa

Obiad/Kolacja

- Noga z Kaczki Sous Vide na Purée z czerwonej kapusty z sosem demi-glace i pieczoną pikantną cukinią
- Smażony dorsz na kremowym purée z selera, serwowany z ciepłą sałatką z papryki i pikantną oliwą (vege)

Dania ciepłe

- Tradycyjne pierogi wigilijne z kiszoną kapustą i leśnymi grzybami
- Soczyste filety z karpia w i smażone na ma le klarowanym, serwowane z plasterkiem świeżej cytryny
- Chrupiące krokiety z farszem z aromatycznych pieczarek i ciągnącego się sera

Dania zimne

- Delikatna ryba po grecku, duszona w aromatycznym sosie z warzyw korzeniowych i przypraw
- Śledź z delikatną cebulką, podawany z aromatycznymi marynowanymi rydzami
- Klasyczna sałatka jarzynowa z gotowanych warzyw, jajek i kiszonych ogórków, doprawiona majonezem i odrobiną musztardy
- Roladka z wędzonym łososiem oraz kremowym serkiem śmietankowym
- Jaja w kremowym sosie tatarskim

Dodatki

- Selekcja chlebów
- Świąteczne ciasta (sernik, jabłecznik, piernik, orzechowiec)

Napoje

- Aromatyczny kompot z suszu, przygotowany z śliwek, jabłek i gruszek, delikatnie doprawiony korzennymi przyprawami
- Woda z miętą i cytryną
- Kawa
- Herbata



Cena: 265,00 zł* /osoba

/ czas trwania do 5 godzin

*Cenny brutto za osobę, zawierają podatek VAT (żywność 8% , 23% pozostałe usługi).

Czas ciepła
i radości

Menu 4

/dla grup powyżej 15 os b

Zupa

(do wyboru 1 pozycja)

- Barszcz świąteczny z uszkami
- Zupa grzybowa

Obiad/Kolacja

- Noga z Kaczki Sous Vide na Purée z czerwonej kapusty z sosem demi-glace i pieczoną pikantną cukinią
- Smażony dorsz na kremowym purée z selera, serwowany z ciepłą sałatką z papryki i pikantną oliwą (vege)
- Pieczona karkówka z aromatycznym sosem grzybowym, serwowana z ziemniakami w skórce
- Ravioli z burakiem, śliwką oraz chili na aksamitnym kremie z czarnej marchewki, podane z chrupiącymi orzeszkami ziemnymi i wiórkami Grana Padano (vege)

Dania ciepłe

- Tradycyjne pierogi wigilijne z kiszoną kapustą i leśnymi grzybami
- Soczyste filety z karpia smażone na maśle klarowanym, serwowane z plasterkiem świeżej cytryny
- Chrupiące krokiety z farszem z aromatycznych pieczarek i ciągnącego się sera

Dania zimne

- Delikatna ryba po grecku, duszona w aromatycznym sosie z warzyw korzeniowych i przypraw
- Śledź z delikatną cebulką, podawany z aromatycznymi marynowanymi rydzami
- Klasyczna sałatka jarzynowa z gotowanych warzyw, jajek i kiszonych ogórków, doprawiona majonezem i odrobiną musztardy
- Roladka z wędzonym łososiem oraz kremowym serkiem śmietankowym
- Jaja w kremowym sosie tatarskim
- Półmisek mięs (schab pieczony faszerowany białą kielbasą, karkówka pieczona, pieczarka faszerowana mięsem mielonym, stripsy z kurczaka, klopsiki wieprzowe zwijane w boczek, sos czosnkowy
- Quiche Lorraine



Dodatki

- Selekcja chlebów
- Świąteczne ciasta (sernik, jabłecznik, piernik, orzechowiec)

Napoje

- Aromatyczny kompot z suszu, przygotowany z liwek, jabłek i gruszek, delikatnie doprawiony korzennymi przyprawami
- Woda z miętą i cytryną
- Kawa
- Herbata

Cena: 310,00 zł* /osoba
/ czas trwania do 6 godzin

*Cenny brutto za osobę, zawierają podatek VAT(żywność 8% , 23% pozostałe usługi).

***Na Państwa życzenie oferujemy możliwość przygotowania spersonalizowanego menu spoza standardowej oferty, uwzględniającego indywidualną wycenę.**



Dział sprzedaży: +48 720 813 770

e-mail: kontakt@salazawada.pl

www.salazawada.pl

Zawada-zielonogorska81.66-001Zielona Góra