

HOTEL FALKO



Business & Leisure



Wigilia firmowa

PROPOZYCJA I

ZUPA

Barszcz z uszkami

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU:

Sztufada wołowa / potatki / sos grzybowy / marynowany burak

Kacze udo/ ziemniak hasselback / puree z czerwonej kapusty/
sos pieczeniowy

Dorsz / puree z tymiankiem / sos cytrusowy / kalafior

Sandacz / maślane puree / sos koperkowy /
mus z marynowanego jabłka

DESER

Beza / krem chantilly / kompresowana gruszka z cynamonem

NAPOJE

kawa/ herbata
Woda mineralna
Kompot

KOSZT MENU 130 ZŁ / OSOBA

HOTEL FALKO



Business & Leisure



Wigilia firmowa

PROPOZYCJA II

ZUPA

Tradycyjna zupa grzybowa

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓLMISKACH

Karp w ziołowej panierce
Łosoś / sos miódowo-pomidorowy
Pieczeń z szynki / sos grzybowy
Pierś z kaczki / żurawina
Pierogi z kapustą i grzybami

Ziemniaki pieczone z ziołami
Ziemniaki gotowane
Buraczki zasmażane
Kapusta z grzybami
Bukiet surówek

DESER

Ciasta mieszane (sernik wiedeński, makowiec, piernik)

NAPOJE

Kawa/ herbata
Woda mineralna
Kompot

KOSZT MENU 190 ZŁ / OSOBA

HOTEL FALKO



Business & Leisure



Wigilia firmowa

PROPOZYCJA III

ZUPA

Krem z borowików

ZAKĄSKI ZIMNE

Ryba po grecku

Pstrąg w galarecie

Śledź w sosie śmietanowym

Pieczona karkówka / mus chrzanowy

Plastry marynowanej kaczki / żurawina

Vol au vent / pasta z wędzonego pstręga

Salatka jarzynowa

NA CIEPŁO:

Pierogi z kapustą i grzybami

Karp smażony podany na kapuście z grzybami

Łosoś / sos miodowo-pomidorowy

Polik wieprzowy / sos burgundzki

DESER

Ciasta mieszane (sernik wiedeński, makowiec, piernik)

NAPOJE

Kawa/ herbata

Woda mineralna

Kompot

KOSZT MENU 230 ZŁ / OSOBA