

A close-up photograph of a white plate filled with several dumplings, likely pierogi, garnished with fresh green herbs and a single red cherry tomato. The background is softly blurred, showing golden Christmas baubles. The text is overlaid on the left side of the image.

Firmowe spotkania wigilijne
w Hotelu Krzyskim w Tarnowie
2018

Informacje i rezerwacja:
Hotel Krzyski
ul. Krzyska 52 b, 33-100 Tarnów
repcja@hotelkrzyski.pl
tel: 14 620 11 34, 510 078 860

HOTEL
KRZYSKI



Menu I

ZUPA

barszcz czerwony z uszkami lub krokietem

DANIE GŁÓWNE

(1 do wyboru dla wszystkich)

karp smażony na maśle z ziemniakami opiekany
miruna nowozelandzka w sosie cytrynowym z ziemniakami z wody
pierogi z kapustą i grzybami
filet z kurczaka z mozzarellą w sosie pomarańczowym, ryż kolorowy
eskalopki wieprzowe w sosie grzybowym, puree ziemniaczane

DODATKI

(1 do wyboru)

kapusta zasmażana z grzybami
bukiet warzyw
zestaw surówek (2 rodzaje)

DESER

(1 do wyboru)

szarlotka na ciepło z gałką lodów
ciasto korzenne przekładane powidłem z bitą śmietaną

NAPOJE

kawa, herbata, woda niegazowana, sok owocowy,
kompot z suszonych owoców

cena: 55zł/ osoba

Menu II

PRZYSTAWKA

(1 do wyboru)

tatar ze śledzia

sałatka z pomidorów i mozzarelli z rukolą i paluszkami grissini

ZUPA

barszcz czerwony z uszkami lub krokietem

DANIE GŁÓWNE

(1 do wyboru)

karp smażony na maśle z ziemniakami opiekany

miruna nowozelandzka w sosie cytrynowym z ziemniakami z wody

pierogi z kapustą i grzybami

filet z kurczaka z mozzarellą w sosie pomarańczowym, ryż basmati

eskalopki wieprzowe w sosie grzybowym, puree ziemniaczane

DODATKI

(1 do wyboru)

kapusta zasmażana z grzybami

bukiet warzyw

zestaw surówek (2 rodzaje)

DESER

ciasto korzenne przekładane powidłem z bitą śmietaną

szarlotka na ciepło z lodami

NAPOJE

kawa, herbata, woda niegazowana, sok owocowy, kompot z suszonych owoców

PRZEKĄSKI

śledź po cygańsku

sałatka jarzynowa

pasztet domowy z żurawiną

świąteczna szynka na zimno pieczona w goździkach i pomarańczach

masło smakowe / pieczywo mieszane

cena: 75 zł/ osoba

Menu III

PRZYSTAWKA

(1 do wyboru)

Dynia pieczona z kasztanami z sosem borowikowym
tatar ze śledzia

święteczne pierogi z kapustą i grzybami przysmażane na patelni (5 szt)

ZUPA

(1 do wyboru)

barszcz czerwony z uszkami lub krokietem
krem z borowików z grzankami

DANIE GŁÓWNE

(1 do wyboru)

Dorsz w sosie migdałowym z juliene warzywnym i kaszą bulgur
grillowany łosoś w sosie chrzanowym, polenta, grillowana cukinia

filet z kurczaka z oscypkiem, sos żurawinowy, puree ziemniaczane, roszponka z bekonem
polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym, puree truflowe, buraczki na ciepło

DESER

(1 do wyboru)

suflet czekoladowy z coulis malinowym
sernik na zimno z nutą pomarańczową i bezą włoską
lody waniliowe z ajerkoniakiem i korzenną kruszonką

NAPOJE

kawa, herbata, woda niegazowana, sok owocowy, kompot z suszonych owoców

PRZEKĄSKI

śledź po cygańsku

sałatka jarzynowa

pasztet domowy z żurawiną

święteczna szynka na zimno pieczona w goździkach i pomarańczach

masło smakowe / pieczywo mieszane

ciasto święteczne (makowiec/szarlotka)

cena: 100 zł/ osoba