

JASEK PREMIUM HOTEL WROCŁAW

MENU WIGILIJNE – 2021

POWITANIE WINEM LUB GRZAŃCEM

PRZYSTAWKA

Tatar z Matiasa z ogórkiem konserwowym na pumperniklu
Ziemniaczane rosti z twarogiem i wędzonym łososiem
Śledź marynowany z cebulą i gotowanym ziemniakiem
Terrina warzywna z marchewki, brokuł i kalafiora
Terrina z sandacza i łososa na konfiturze z czerwonej cebuli

ZUPA

Barszcz czerwony na domowym zakwasie z uszkami
Zupa krem z borowików z ziołowymi grzankami
Zupa grzybowa z makaronem łazankowym
Barszcz z pasztecikiem z ciasta francuskiego z kapusta i grzybami

DANIA GŁÓWNE

Filet z karpia w sosie grzybowym z ziemniaczanymi krokietami i postną kapustą
Miruna panierowana z babką ziemniaczaną i surówka z czerwonej kapusty z rodzynekami
Dorsz w sosie piernikowym z kluskami wrocławskimi z kapusta z grzybami
Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym z kluseczkami gnocchi i gotowanymi warzywami
Sandacz sosie porowym z ziemniakami i koperkiem z dodatkiem surówki z buraczków

DESERY

Szarlotka z cynamonem podana z gałką lodów waniliowych
Pieczone jabłka z goździkami na sosie waniliowym
Mini serniki z przyprawami korzennymi

OFERTA CENOWA

ZUPA+ DANIE GŁÓWNE = **90 zł./os.**

PRZYSTAWKA + ZUPA + DANIE GŁÓWNE = **110 zł./os.**

PRZYSTAWKA + ZUPA + DANIE GŁÓWNE + DESER = **120 zł./os.**

JASEK PREMIUM HOTEL WROCŁAW

Przy zamówieniu dań głównych możliwość skorzystania z poniższych propozycji:

ZIMNE PRZEKĄSKI W STOLE SZWEDZKIM - (sześć do wyboru) – 70 zł./os.

przy min 40 osobach, poniżej tej ilości osób zimne przekąski serwowane do stołów

Ryba po grecku
Śledzie po wiejsku w oleju z kaparami
Śledzie w śmietanie z jabłkiem i cebulą
Śledzie z musztardą z cebulą i jabłkiem
Sałatka jarzynowa z porem
Sałatka po żydowsku
Tatar za śledzia na pumperniklu
Wybór mięs pieczonych(schab, karczek, szynka)
Paszтет z chutneyem śliwkowym
Galaretką drobiową
Karp po żydowsku z rodzynkami

DANIA NA GORĄCO W PODGRZEWACZU (trzy do wyboru) – 35 zł./os.

przy min 40 osobach, poniżej tej ilości osób dania gorące serwowane do stołów

Pierogi z kapusta i grzybami z sosem borowikowym
Pierogi ruskie okraszone cebulką
Kapusta z grochem.
Dzwonki z karpia z smażonymi pieczarkami i talarkami ziemniaków.
Karp smażony podany z masłem migdałowym i zapiekаныmi ziemniaczkami w ziołach.
Pieczeń wieprzowa w sosie z leśnych grzybów kluseczkami Wrocławskimi

Bufet Słodkości (dwa do wyboru) – 40 zł./os.

Sernik z bakaliami
Makowiec z rodzynkami i skórka pomarańczową.
Świąteczna kutia z miodem .
Szarlotka z cynamonem.

BUFET KAWOWY - bez ograniczeń – 20 zł./os.

NAPOJE ZIMNE (soki, pepsicola, woda mineralna) - bez ograniczeń – 15 zł./os.

STÓŁ STAROPOLSKI – 30 zł./os.

Mięsa i wędliny pachnące dymem bukowym i jałowcem,
kiełbasy kresowe w pętach, kabanosy, wykwintne balerony, kaszanki z podrobami i paszтety w pętach.
Chleb wiejski ze smalcem domowym, ogórkami, piklami i marynatami
z ćwikłą, chrzanem, musztardą i sosem żurawinowym

JASEK PREMIUM HOTEL WROCŁAW

UDZIEC PŁONĄCY – 30 zł./os.

serwowany z kaszą jęczmienną, ziemniakami opiekanymi w ziołach, surówką i sosem żurawinowym

BUFET RYBNY I FRUTTI DI MARE – (od min. 40 osób) – 68 zł./os.

Łosoś w całości faszerowany owocami morza

Pstrąg wędzony na sosie ze świeżego ogórka

Roladka szpinakowa faszerowana wędzonym łososiem

Ryba po grecku, tatar za śledzia na razowym chlebie

Sałatka z paluszkami krabowymi i owocami morza na owocach cytrusowych

Sałatka z tuńczykiem z przepiórczymi jajkami

DESKI SERÓW GATUNKOWYCH I PLEŚNIOWYCH GARNIROWANE Z ORZECHAMI I WINOGRONAMI - 35 zł./os.

CENY ALKOHOLI

Wódka Słowacki – 55 zł./but. 0,5 l

Wino – wg. Karty win

Piwo – 12 zł./0,5 l

WŁASNY ALKOHOL (KORKOWE) – 25 zł./but.

Czas trwania spotkania do godz. 23.00 - każda kolejna rozpoczęta godzina płatna z góry 500zł

USŁUGI ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ

Open Bar (czas trwania 4 godziny bez limitu w asortymencie) – 95 zł/os.

WINO CZERWONE

WINO BIAŁE

WÓDKA BIAŁA

WHISKY

PIWO Z DYSTRYBUTORA