# Menu

## 1

### Kolacja wigilijna

### Zupa

*Barszcz czerwony na domowym zakwasie ręcznie lepione pielmieni z grzybami, majeranek*

*lub*

*Krem z borowika, kluski ziołowe, jogurt naturalny, oliwa ziołowa*

### Danie główne

*Pieczony filet z pstrąga, warzywa „po grecku”, sos rakowy z suszem cytrusowym*

*lub*

*Kaszotto grzybowe z kasztanami marynowane rydze, parmezan, siemię lniane*

### Deser

*Ciasto makowe z bakaliami, czekolada deserowa, pomarańcze*

*lub*

*Creme brulee, żel z rokitnika, owoce sezonowe*

# Menu

## 2

### Kolacja wigilijna

### Zupa

*Zupa rybna na wywarze z ryb morskich*
*z warzywami korzeniowymi, kawałkami ryb i ziemniakami*

*lub*

*Tradycyjna zupa grzybowa z podgrzybkiem*
*i dodatkiem puree chrzanowego*

### Danie główne

*Konfitowana noga z kaczki, kopytka dyniowe,*
*buraki karmelizowane z wiśnią, sos rozmarynowy*

*lub*

*Domowe pierogi z kapustą i grzybami, sos z leśnych*
*grzybów, puree z pieczonej cebuli, chrust ze pasternaka*

### Deser

*Czekoladowy fondant z lodami domowymi*
*i wiśniowym coulis*

*lub*

*Sernik baskijski, żel z rokitnika, owoce sezonowe*

NAMI