

Wigilie
firmowe



Propozycja menu:



I zestaw – 60 zł/os.

Przystawka:

Bałtycki śledź marynowany w ziołach z cebulką

Danie główne:

Filet z karpia marynowany po polsku z migdałami, ziemniak puree z gałką muszkatołową, z kapustą zasmażaną

Deser:

Prawdziwy jabłecznik z jabłek Renety Lansberskiej ze świeżym cynamonem

II zestaw – 60 zł/os.

Zupa:

Barszcz czerwony z domowymi uszkami

Danie główne:

Eskalopki drobiowe w sosie kaparowym z ziemniakami z pieca ze świeżym rozmarynem, brokuł

Deser:

Piernik pieczony na sposób toruński z konfiturą śliwkową

III zestaw – 85 zł/os.

Zupa:

Zupa grzybowa z kluseczkami lanymi

Danie główne:

Dorsz gotowany na parze, sos kaparowo-pomarańczowy, ryż z warzywami

Deser:

Strucla z jabłkami i cynamonem

Zimna płyta:

Śledzik w 3 smakach (ostry, korzenny, ziołowy)
Sałatka z jarzyn z domowym majonezem
Galantyna z kurczaka z bakaliami z sosem chrzanowym
Marynaty własnego wyrobu
Pieczywo, masło

IV zestaw – 85 zł/os.

Przystawka:

Łosoś wędzony, blin z kwaśną śmietaną, kawior z łososia

Danie główne:

Dorsz gotowany na parze, sos kaparowo-pomarańczowy, ryż z warzywami

Deser:

Strucla z jabłkami i cynamonem

Zimna płyta:

Śledzik w 3 smakach (ostry, korzenny, ziołowy)
Sałatka z jarzyn z domowym majonezem
Galantyna z kurczaka z bakaliami z sosem chrzanowym
Marynaty własnego wyrobu
Pieczywo, masło

V zestaw – 100 zł/os.

Zupa:

Pierozki nadziewane szpinakiem i serem ricotta w rosole

Danie główne:

Filet z pstrąga panierowany w mące kukurydzianej, kasza kus-kus z warzywami

Deser:

Sernik z białej czekolady, z pianką owocową

Zimna płyta:

Śledzik w 3 smakach (ostry, korzenny, ziołowy)

Pasztet z królika z konfiturą cebulową

Sałatka z jarzyn z domowym majonezem

Sałatka ze śledzia i wiejskich ziemniaków

Galantyna z kurczaka z bakaliami z sosem chrzanowym

Marynaty własnego wyrobu

Pieczyno, masło

II danie główne

(serwowane podczas przyjęcia):

Gołąbki faszerowane grzybami oraz mazurską kaszą okraszone wędzoną śliwką

VI zestaw – 100 zł/os.

Przystawka:

Własnoręcznie lepione pierogi okraszone cebulką (z kapustą i grzybami)

Danie główne:

Polędwiczka wieprzowa, z kurkami, puree z ziemniaków

Deser:

Makowiec z figą z sosem wanilinowym

Zimna płyta:

Śledzik w 3 smakach (ostry, korzenny, ziołowy)

Pasztet z królika z konfiturą cebulową

Sałatka z jarzyn z domowym majonezem

Sałatka ze śledzia i wiejskich ziemniaków

Galantyna z kurczaka z bakaliami z sosem chrzanowym

Marynaty własnego wyrobu

Pieczyno, masło

II danie główne

(serwowane podczas przyjęcia):

Ragout z boczniaków z kluseczkami lanymi

VII zestaw – 120 zł/os.

Zupa:

Zupa rybna po kaszubsku

Danie główne:

Smażone polskie ryby, z chrupiącymi sałatami, z pečzakiem

Deser:

Torcik kasztanowo - makowy z wiśniówką

II danie główne

(serwowane podczas przyjęcia):

Ciasto drożdżowe na słono z kapustą i grzybami z sosem z grzybowym

Zimna płyta:

Śledzik w 3 smakach (ostry, korzenny, ziołowy)

Pasztet z królika z konfiturą cebulową

Carpaccio z buraka z białym serem, oliwa orzechowa

Sałatka z jarzyn z domowym majonezem

Sałatka ze śledzia i wiejskich ziemniaków

Galaretki rybne z koperkowym octem

Galantyna z kurczaka z bakaliami z sosem chrzanowym

Marynaty własnego wyrobu

Pieczyno, masło

VIII zestaw – 120 zł/os.

Przystawka:

Terina z karpia z sosem tatarskim

Danie główne:

Labraks z koprem włoskim z warzywami
z makaronem papardelle

Deser:

Wybór domowych ciast świątecznych

II danie główne

(serwowane podczas przyjęcia):

Pierś z kurczaka z orzechami, ryż
jaśminowy, warzywa w beszamelu

Zimna płyta:

Śledzik w 3 smakach (ostry, korzenny, ziołowy)

Pasztet z królika z konfiturą cebulową

Carpaccio z buraka z białym serem, oliwa
orzechowa

Sałatka z jarzyn z domowym majonezem

Sałatka ze śledzia i wiejskich ziemniaków

Galaretki rybne z koperkowym octem

Galantyna z kurczaka z bakaliami z sosem
chrzanowym

Marynaty własnego wyrobu

Pieczyno, masło



 **EVA PARK**
L I F E & S P A

 **UZDROWISKO**
Konstancin-Zdrój

Menadżer ds. sprzedaży i marketingu

Monika Okrój

+48 667 771 167

m.okroj@uzdrowisko-konstancin.pl

Konstancińskie Centrum Hydroterapii

EVA Park Life & Spa

05-510 Konstancin-Jeziorna

ul. Sienkiewicza 2

(wjazd od ul. Źródlanej)