



Oferta Wigilijna

Park Hotel Restaurant poleca wyjątkowe menu na kolację wigilijną dla firm i partnerów w biznesie, którą urządzimy według Państwa sugestii...

„Według tradycji główny posiłek, podawany gdy na niebie ukaże się pierwsza gwiazda, choć odświętny, nie zawierał potraw mięsnych i zawsze rozpoczynano od wyboru trzech zup...”

Nasza propozycja:

- Barszcz czerwony z kiszonych buraków na wywarze grzybowym z uszkami lub francuskim pasztecikiem z kapustą i grzybami. – 18 PLN.
- Polski żur wigilijny z suszonymi kapeluszami borowików, podany z ziemniakami i smażoną cebulką. – 18 PLN.
- Postna zupa rybna wigilijna, podana z pierożkami rybnymi i kulkami z warzyw. – 18 PLN



Na Ciepło – wybór.

- Paszteciki z ryb we francuskim cieście w sosie śmietanowo szczypiorkowym – 22 PLN
- Gołąbki z włoskiej kapusty z dorszem podane w sosie śmietanowo-cytrynowym, porcja 2 szt. - 20 PLN
- Pierogi wyłącznie domowe, polskie z kapustą i grzybami, z suszoną śliwką, słodkie z białym serem – 1 szt. - 2 PLN
- Ravioli faszerowane musem z mazurskich ryb w śmietanowo – koperkowym sosie. – porcja 12 szt. – 38 PLN

Danie Główne:

- Filet z karpia panierowany w pierniku, podany ze szpinakiem na maśle i w szarym sosie. – 150 g – 34 PLN.
- Dorsz duszony w porach – 150 g – 38 PLN

Zimne przekąski obecne na stole jako entree’.

Proponujemy:

- Tradycyjny wybór śledzi:
 - Z cebula i jabłkiem w śmietanie.
 - W pomidorach.
 - W oliwie.(Porcja 3 rodzajów – 22 PLN)
- Karp w galarecie z czerwonego wina 150 g – 25 PLN

Na słodko wybór:

- Strucla makowa - porcja – 16 PLN
- Kluski z makiem i sosem waniliowym – 18 PLN

*Gratis od restauracji tradycyjny kompot z suszonych owoców!
Polecamy, do tak wykwintnej kolacji, wybór wini białych i czerwonych z naszej karty.*

Niezapomnianych doznań kulinarnych życzy
Park Hotel Restaurant Team

