



KP

Korona Palace

Hotel ★★★

Szanowni Państwo,

Święta Bożego Narodzenia to wyjątkowy czas,

w którym dzielimy się radością z najbliższymi.

To także idealny moment, by wspólnie spędzić kilkanaście chwil

zapominając o codziennych troskach.

Z myślą o Państwa pracownikach i partnerach biznesowych

przygotowaliśmy ofertę wigilijną,

która pozwoli na integrację w wyjątkowym, świątecznym klimacie.

Zatroszczymy się o każdy szczegół przygotowanego spotkania,

by mogli Państwo w pełni cieszyć się wspólnymi chwilami

w gronie współpracowników.

Zapach choinki, radosne kolędy jak i niepowtarzalny smak świątecznych potraw – to

wszystko czeka na Państwa w Restauracji naszego Hotelu.

Szef Kuchni przygotował specjalne menu, w którym odnajdą Państwo polską tradycję.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą.

I pakiet Wigilijny w cenie 45zł/os

Zupa:

Barszcz czerwony z wigilijnymi uszkami

Danie główne:

Tradycyjny karp smażony na klarowanym maśle

Filet z dorsza z sosem cytrynowym i prażonymi płatkami migdała

Dodatki:

Ziemniaki gotowane ze świeżym koperem

Surówka z kapusty kiszonej

Deser:

Szarlotka z nutką cynamonu na ciepło podana z bitą śmietaną

Tarta z pieczonym jabłkiem i bakaliami na ciepło podana z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną

Kawa, herbata, napój jabłkowy, woda z miętą i cytryną, kompot z suszonych owoców



*Na specjalne życzenie
Twoją Wigilię
może odwiedzić
Święty Mikołaj!!!*

II pakiet Wigilijny w cenie 69zł/os

Przystawka na ciepło:

Pierogowe trio

Zupa:

Zupa borowikowa z łazankami

Danie główne:

Tradycyjny karp smażony podany na klarowanym maśle

Filet z dorsza z sosem cytrynowym i prażonymi płatkami migdała

Grillowany łosoś na szpinaku

Dodatki:

Ziemniaki gotowane ze świeżym koperem

Surówka z kapusty kiszonej

II Danie główne:

Barszcz czerwony podany z wigilijnymi pierożkami z kapustą i grzybami, krokietami i ptysiami z nadzieniem serowo-pieczarkowym

Przystawki zimne:

trio śledziowe, ryba po grecku, muszle makaronowe faszerowane pastą z tuńczyką, sałatką pieczarkowo-porowa, roladki szpinakowo-łososiowe, sałatką warzywna

Stół słodki:

korzenne ciasteczka piernikowe, puszysty sernik domowy, ciasto serowo-makowe, szarlotka z nutką cynamonu, orzechowiec

Kawa, herbata, napój jabłkowy, woda z miętą i cytryną, kompot z suszonych owoców

III pakiet Wigilijny w cenie 96zł/os

(z możliwością przygotowania stołu rybnego z owocami morza)

Przystawka na ciepło:

Pierogowe trio

Zupa:

Zupa borowikowa z łazankami

Danie główne:

Tradycyjny karp smażony podany na klarowanym maśle

Filet z dorsza z sosem cytrynowym i prażonymi płatkami migdała

Grillowany łosoś na szpinaku

Pstrąg w rozmarynie

Dodatki:

Ziemniaki gotowane ze świeżym koperem

Surówka z kapusty kiszonej

II Danie główne:

Barszcz czerwony podany z wigilijnymi pierożkami z kapustą i grzybami, kroketami i ptysiami z nadzieniem serowo-pieczarkowym

Przystawki zimne:

ryba w galarecie, trio śledziowe, ryba po grecku, muszle makaronowe faszerowane pastą z tuńczyką, sałatką pieczarkowo-porowa, roladki szpinakowo-serowe, wianuszek jaj faszerowanych (z łososiem, z kawiorem), sandacz/pstrąg faszerowany, koreczki łososiowe, carpaccio z łososia, deska serów wysokogatunkowych z orzechami włoskimi

Stół słodki:

korzenne ciasteczka piernikowe, puszysty sernik domowy, ciasto serowo-makowe, szarlotka z nutką cynamonu, orzechowiec

Kawa, herbata, napój jabłkowy, woda z miętą i cytryną, kompot z suszonych owoców

Kieliszek białego lub czerwonego wina dla każdego z Gości.