






















WIGILIA FIRMOWA



Czas trwania uroczystości do 4 godzin	169 zł	195 zł
---------------------------------------	--------	--------


ZUPY			
Wigilijna zupa grzybowa z ziemniakiem	●	●	2 rodzaje do wyboru
Postny barszcz czerwony z kapuśniaczkim	●	●	
Flaczki z boczniaków 	●	●	
Żurek kujawski z jajkiem i kielbasą	●	●	
Krem z grzybów z płatkami migdałów 		●	
DANIA GŁÓWNE			
Karp marynowany w maślanec z nutką sosu teriyaki, smażony z migdałami	●	●	w menu za 169 zł 2 rodzaje do wyboru
Dorsz pieczony z bakłażanem i pomidorami 	●		
Łosoś pieczony z warzywami po tajsku z nutką ananasa 	●		
Morszczuk pieczony w sosie z suszonych owoców 		●	
Dorsz w panko z cytryną	●	●	
Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem z sosem gorgonzola	●	●	w menu za 195 zł 4 rodzaje do wyboru
Półdzwiczka wieprzowa w sosie kurkowym	●	●	
Wieprzowy kotlet gordon bleu z serem i szynką	●	●	
Zraziki wieprzowo-wołowe w sosie z duszenia 		●	
PIEROGI			
Wigilijne pierogi z kapustą i grzybami podane ze złocistą cebulką (4 szt./os.)	●	●	1 rodzaj do wyboru
Pierogi z kaszą gryczaną i grzybami podane z sosem grzybowym (4 szt./os.)	●	●	
Pierogi ze szpinakiem podane z sosem serowym (4 szt./os.)	●	●	
Pierogi z mięsem okraszone boczkiem (4 szt./os.)	●	●	
Pierogi z łososiem i kuskusem podane z sosem koperkowym (4 szt./os.)		●	
DODATKI			
Ziemniak opiekany 	●	●	
Kapusta z grzybami i miodem	●	●	

169 zł
195 zł

ZIMNE PRZEKĄSKI				
Dorsz smażony pod pierzynką z pomidorami i bakłażanem	•	•	w menu za 169 zł 5 rodzajów do wyboru	
Łosoś gravlax marynowany w soli morskiej i cukrze, z musztardą dijon oraz świeżym koprem	•	•		
Śledź z jabłkiem, szalotką i kwaśną śmietaną 	•	•		
Pate z ciecioriki i suszonego pomidora 	•	•		
Karp glazurowany z warzywami i rodzynkami 	•	•		
Łosoś wędzony w hotelowej wędzarni w towarzystwie łososia gravlax marynowanego w soli i cukrze, z musztardą dijon i koprem 	•	•		
Pstrąg faszerowany z krewetkami 		•		
Pasztet z ryb morskich z kaparami, suszonym pomidorem i paluszkami surimi		•		w menu za 195 zł 7 rodzajów do wyboru
Humus pietruszkowy z masłem orzechowym 		•		
Śledź po kaszubsku z rodzynkami 		•		
Mus z wędzonego łososia na krakersie		•		
Pasztet toruński z nutką piernika	•	•		
Wyroby z hotelowej wędzarni	•	•		
Schab sous vide z musem chrzanowym i świeżym szczypiorkiem 		•		
Karkówka wolno pieczona z sosem tatarskim 		•		
SAŁATKI				
Sałatka z kuskusem izraelskim, tuńczykiem i warzywami	•	•	w menu za 169 zł 2 rodzaje do wyboru	
Sałatka z brokułem, pstrągiem wędzonym i grzankami	•	•		
Sałatka rzymska z kurczakiem, serem corregio oraz sosem pieprzowym (bez grzanek) 	•	•		
Sałatka rzymska z grillowanym łososiem, serem corregio i sosem cesar 	•		w menu za 195 zł 3 rodzaje do wyboru	
Sałatka wegańska z tofu, kasztanami wodnymi marynowanymi oraz sosem sezamowym 		•		
Sałatka z kalmarami i awokado z sosem cytrusowym		•		
DODATKI				
Pieczyno	•	•		
Masła smakowe 	•	•		
Zimne sosy 	•	•		
DESERY I NAPOJE				
Świąteczne ciasta z hotelowej cukierni	•	•		
Kawa, herbata, kompot z suszu, woda	•	•		

Minimalna liczba osób 10.

W przypadku mniejszej liczby osób cena i forma podania dań może ulec zmianie.

 Danie bezglutenowe.

Dział Marketingu i Sprzedaży

+48 56 66 94 800

marketing@hotelfilmar.pl

www.hotelfilmar.pl

 **Hotel** ★★★★★
Filmar