



*Zapraszamy
na spotkania
wigilijne*



Hotel im. Jana Pawła II, ul. św. Idziego 2, 50-328 Wrocław
tel. 71 327 99 74, 71 327 14 00, marketing@hotel-jp2.pl

Menu wigilijne I

(serwowane indywidualnie)

Przystawka

Śledź holenderski ze śmietaną,
cebulą i jabłkiem
pieczywo

Zupa

Tradycyjny barszcz czerwony uszkami

Danie główne

Dzwonka karpia z lezką chrzanu podane na puree
ziemniaczanym i kapuście zasmażanej
z grochem i grzybami

Deser

Ciasto czekoladowe podane z sosem wiśniowym
Kompot z suszonych owoców
Kawa/herbata



Menu wigilijne II

(serwowane indywidualnie)

Przystawka

Filet z barweny smażony z pistacjami
i rozmarynem, salata i dynia
w sosie słodko kwaśnym
Pieczywo

Zupa

Wyśmienita zupa grzybowa podana z ravioli

Danie główne podane na talerzu

Okoń panierowany z ziemniakami,
szpinakiem i sosem z dyni

Deser

Patery ciast świątecznych:
Sernik z brzoskwinią
Keks
Piernik korzenny
Kompot z suszonych owoców
Kawa/herbata



Menu wigilijne III

(wersja serwowana na półmiskach)

Przystawki podawane na półmiskach

Domowy pasztet pieczony ze śliwkami
i morelami

Deska tradycyjnych wędlin z góralskiej chaty
Pstrąg w galarecie z warzywami

Śledź holenderski w śmietanie z jabłkiem i cebulą
Pieczywo

Zupa

Barszcz czerwony z uszkami

Dania ciepłe podawane na półmiskach

Filet z karpia pieczony z warzywami

Pierogi z kapustą i grzybami

Gołąbki rybne z kaszą gryczaną w sosie grzybowym
Kulebiak z kapustą i grzybami podany z pikantnym
sosem z dyni

Ziemniaki z wody

Ziemniaki opiekane

Kapusta z grochem

Deser

Patery ciast świątecznych

Keks

Piernik korzenny

Sernik z brzoskwiniami

Ciasto czekoladowe

Kutia

Kompot z suszonych owoców

Kawa/herbata



Menu wigilijne IV

(menu serwowane indywidualnie do 30 os.)

Przystawka

Homar gotowany na parze podany z warzywami

Pierwsze danie

Krem ze szpinaku i porów serwowany z truflami

Danie główne

Żabnica na cykorii z ziemniakami
i kremem czosnkowym

Deser

Semifreddo miodowe z bakaliarni