



Hotel  
**BESKID**  
Nowy Sącz

## **ELEGANCKI OBIAD WIGILIJNY**

### **Przystawka**

Pasztet z kaczki z sosem żurawinowym

### **Zupa**

Żur z leśnymi grzybami i ziemniakami lub Barszcz czerwony z uszkami

### **Danie główne:**

Karp smażony serwowany na warzywach z opiekanymi ziemniakami w aromatycznym tymianku, zestaw surówek

### **Lub**

Mintaj w sosie podany puree ziemniaczanym , bukietem warzyw i zestawem surówek

### **Deser:**

Sernik w polewie czekoladowej z bakaliami lub Szarlotka z lodami piernikowymi

### **Napoje:**

Napoje ciepłe i zimne. Kompot z suszu

**Cena: 50 zł /os**



## WIGILIA NA POLSKĄ NUTĘ

Grzane wino na powitanie 150 ml/os

Patery z ciastami świątecznym oraz owocami

### **Przystawka**

Sałatka śledziowa

### **Zupa**

Barszcz czerwony z uszkami

### **Danie główne serwowane półmiskowo:**

Smażony karp serwowany za sałatce z pieczonego buraka i orzechów

Łosoś w sosie cytrynowym

Roladka z indyka z suszonymi śliwkami w sosie z czerwonego wina

Puree ziemniaczane, ryż z płatkami migdałów, ziemniaki opiekane.

Surówka z czerwonej kapusty , surówka z marchewką i pomarańczą, kapusta z grzybami.

### **Deser:**

Szarlotka z lodami

### **Napoje:**

Napoje ciepłe i zimne

Kompot z suszu

**Cena: 65 zł /os**



## **WIGILIA POLSKA TRADYCJA**

Grzane wino na powitanie 150 ml/os

Patery z ciastami świątecznym oraz owocami

### **Przystawka**

Śliwka w boczku ze słodkim sosem

### **Zupa**

Zupa grzybowa z łazankami

### **Danie główne :**

Karp w sosie piernikowym serwowany z puree ziemniaczanym i sałatką czerwonej kapusty

### **Deser:**

Piernik z sosem pomarańczowym

### **Bufet :**

Pasztet świąteczny, pasztet z selera, półmiski wędlin, deska serów z owocami , półmiski mięs pieczonych, sos tatarski śledziowe trio , sałatka z burakami i serem kozim , sałatka śledziowa galantyna z kurczaka, Tarta z łososiem wędzonym, buraczkami i serem feta. Na ciepło pierogi z kapustą i grzybami.

### **Napoje:**

Napoje ciepłe i zimne  
Kompot z suszu

Cena: 90 zł /os



## **WIGILIA W NOWOCZESNYM STYLU**

Grzane wino na powitanie/ Wino białe / Wino czerwone - 150 ml na /  
os

Patery z ciastami świątecznym oraz owocami

**Przystawka:** Galaretka Marinara - rybna z krewetkami i awokado  
Zupa

Wigilijna zupa grzybowa z łazankami lub Wigilijna zupa rybna lub  
barszczyk z uszkami

**Danie główne serwowane półmiskowo:**

Tradycyjny filet z karpia smażony  
Smażona sola w sosie kurkowym  
Kaczka długo pieczona w winie z sosem wiśniowym  
Roladki z polędwiczek z suszoną śliwką i camembertem w szybkim sosie  
śliwkowym z czerwonego wina

Puree ziemniaczane, opiekane kopytka , frytki

Surówka z czerwonej kapusty ze śliwkami i jabłkiem , pikantna  
surówka z kiszanej kapusty , kapusta z grzybami, kapusta z  
grochem.

**Deser:**

Strudel z lodami piernikowymi

**Zimny bufet szwedzki:** Pasztet świąteczny, pasztet z selera, półmiski  
wędlin, deska serów z owocami , półmiski mięs pieczonych, sos  
tatarski śledziowe trio , sałatka z burakami i serem kozim ,  
sałatka śledziowa galantyna z kurczaka, Tarta z łososiem wędzonym,  
buraczkami i serem feta.

**Ciepły bufet szwedzki:** Pierogi z kapustą i grzybami, pierogi ze  
śliwkami,

**Napoje:** Napoje ciepłe i zimne. Kompot z suszu o nucie goździkowej

Cena: 110 zł /os



### **WYBÓR ALKOHOLI DODATKOWYCH:**

Wódka Stock, Bols, Wyborowa 0,5 l 35 zł 0,7 l 50 zł

Wódka Finlandia 0,5l-40 zł 0,7l-60 zł

Wino czerwone i białe 40 zł

Whisky Ballantine's 0,7 l 80 zł

Whisky Johnnie Walker 0,7 100 zł

Whisky Jack Daniel's 0,7 l 130 zł

Whisky Chivas Regal 0,7 l 130 zł

### **DODATKOWE ATRAKCJE:**

Karaoke

Turniej bowlingowy z nagrodami

Degustacja win warsztaty - szkolenie, które wprowadzi Cię w świat  
win

Kolędowanie z ludową kapelą

Prezenty dla uczestników Wigilii w postaci zaproszeń do  
hotelowego Spa

Hotel "Beskid" ul. Limanowskiego 1, Nowy Sącz

Rezerwacja terminu pod numerem: Tel: +48 (18) 440 4000,

669 360 004, 665 070 003.