

# VERDI

— DOM RESTAURACYJNY —



## Opłatek

Jest w moim kraju zwyczaj, że w dzień wigilijny,  
Przy wejściu pierwszej gwiazdy wieczornej na niebie,  
Ludzie gniazda wspólnego łąnią chleb biblijny  
Najtkliwsze przekazując uczucia w tym chlebie.

C.K. Norwid

## MENU WIGILIJNE

**129 zł/osoba**

### Przystawki:

(jedna przystawka do wyboru dla wszystkich)

- kresowy kulebiak z farszem rybnym i sosem jogurtowym
  - łososiowe trio na miksie kolorowych sałat
- wędzony łosoś na blinie ziemniaczanym z kwaśną śmietaną i kawiozem

### Zupy:

(jedna zupa do wyboru dla wszystkich)

- aksamitny krem z borowików aromatyzowany oliwą truflową
  - wykwinna zupa rybna z owocami morza
- aromatyczne consomme z buraków podane z mini krokietami farszowanymi bryndzą, kapustą i grzybami

### Dania główne:

(jedno danie główne do wyboru dla wszystkich)

- gęsie udko confit z pieczonymi ziemniakami i lasagne z zapiekanych buraków
  - jesiotr smażony na klarowanym maśle serwowany z ziemniakami z wody i rydzami duszonymi w pomidorach z cebulką i ziołami
- pieczeń z dzika z ciemnym sosem pieczeniowym podana na topinamburowym puree serwowana z karmelizowanym burakiem

### Deser:

(jeden deser do wyboru dla wszystkich)

- kresowa kutia z makiem i migdałami
  - sernik pascha z bakaliami
- petit four – zestaw świątecznych domowych ciasteczek, tartaletek i galaretek

### Napoje w cenie:

- świąteczny kompot z suszu, kawa, herbata, woda

### Alkohole (płatne dodatkowo):

Wino Bianco	35 pln	0,75 l
Wino Rosso	35 pln	0,75 l
Wódka Finlandia	50 pln	0,5 l
Wódka Baczewski	60 pln	0,5 l

# VERDI

— DOM RESTAURACYJNY —

## MENU WIGILIJNE

### ZESTAW DAŃ ZIMNYCH PODAWANYCH NA STOŁY JAKO DODATKI DO ZESTAWÓW MENU:

**59 zł/osoba (5 pozycji do wyboru)**

**69 zł/osoba (7 pozycji do wyboru)**

- świąteczne śledzie na trzy sposoby
  - ryba po grecku
- łosoś marynowany w soli morskiej
  - karp w galarecie
- pieczony schab nadziewany śliwką z musem chrzanowym
  - pieczony indyk serwowany z gruszką i żurawiną
- aromatyczna pieczeń z karkówki serwowana z sosem tatarskim
  - chaud froid z kaczki
- świąteczny pasztet z dziczyzny z sosem cumberland
- pasztet z kaczki z pistacjami i dipem z brusznicy
  - ozorki wołowe w galarecie
  - zestaw serów regionalnych
  - zestaw wędlin regionalnych
- sałatka ziemniaczana z majonezem i ogórkiem kiszonym
  - sałatka jarzynowa

---

Do każdego zestawu podajemy pieczywo i masło.

Wigilie firmowe organizujemy dla grup od 20 osób. W cenie zapewniamy opłatek, świąteczny wystrój stołu i świąteczną muzykę w tle. Muzyka na żywo jest ekstra płatna.\* Zapraszamy również do wspólnego kolędowania.\*\*

\*, \*\* – oferta na zapytanie

Verdi Dom Restauracyjny, ul. Żywiecka 130, 34-312 Międzybrodzie Bialskie

Rezerwacje: + 48 515 293 021, verdi@verdi.pl, www.verdi.pl

P.P.H.U. MAGRA s.c., ul. Miernicza 170, 43-318 Bielsko-Biała, ING Bank Śląski I Oddział Bielsko-Biała 27 1050 1070 1000 0090 9439 6422

NIP: 547-008-39-60, Regon: 008372050