

OFERTA WIGILIJNA 2026

ZESTAW I

CENA: 135 ZŁ/OS.

Zupa (do wyboru)

Krem grzybowy z chipsem
ziemniaczanym
Barszcz czerwony z uszkami

Danie główne (1 do wyboru)

Karp panierowany podany z puree
ziemniaczanym i kapustą z grzybami

Dorsz panierowany podany z gratin
ziemniaczanym i kapustą z grzybami

Pierś z kaczki z sosem demi-glace z
żurawiną podana z kopytkami i
czerwoną kapustą z jabłkiem

Deser

Miodownik z kremem piernikowym
Świeżo parzona kawa
Selekcja liściastych herbat

Kompot z suszonych owoców
Woda niegazowana z cytryną i miętą

ZESTAW II

CENA: 155 ZŁ/OS.

Zupa (do wyboru)

Krem grzybowy z chipsem
ziemniaczanym
Barszcz czerwony z uszkami

Danie główne

(2 porcje/os., podane na półmiskach)

Łosoś pieczony
Dorsz panierowany
Pierogi z kapustą i grzybami
Polędwiczka wieprzowa zawijana w boczku
Ziemniaki w mundurkach
Ziemniaki gratin
Kapusta z grzybami
Buraki tarte

Deser

Miodownik z kremem piernikowym
Świeżo parzona kawa
Selekcja liściastych herbat

Kompot z suszonych owoców
Woda niegazowana z cytryną i miętą





ZIMNA PŁYTA*

CENA: 56 ZŁ/OS.

Mięsa pieczone i selekcja wędlin
Wybór serów miękkich i dojrzewających
Tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem
Tymbaliki rybne
Śledź w śmietanie na pieczonym ziemniaku
Śledź w oleju
Marynaty i pikle
Pieczywo jasne i ciemne
Masło



CIEPŁA KOLACJA

CENA: 25 ZŁ/OS.

Barszcz czerwony
Kroket z pieczarkami i serem

CATERING

Zapytaj o szczegóły organizacji
poczęstunku w siedzibie firmy

Podaruj swojemu zespołowi świąteczny
wieczór pełen magii i wyjątkowej atmosfery,
zorganizowany specjalnie dla Was.

HG Hotel Restauracja

ul. Rynek 13, Toszek

restauracja@hghotel.pl

+48 506 170 727