



Vigilia firmowa



u



TURÓWKA HOTEL & SPA
WIELICZKA





Menu

80 pln NETTO

BUFET ZIMNY

Wigilijne śledzie w przyprawach korzennych
Pieczony pasztet z prawdziwkami
Sałatka z wędzoną rybą i marynowaną gruszką
Krucze sałaty z serem korycińskim, karmelizowane orzechy
w miodzie, dressing balsamiczny
Stacja ze świeżym pieczywem, masło
Bufet sałatkowy z dodatkami i dressingami

BUFET GORĄCY

Barszcz czerwony z uszkami
Parowany fileć z dorsza z ziołami
Pierogi z kapustą i grzybami
Gotowane ziemniaki z masłem
Duszona kapusta czerwona z rodzynkami

BUFET SŁODKI

Strucla makowa
Szarlotka
Kompot z suszu



Menu

95 pln NETTO

BUFET ZIMNY

Duszona sola z pomidorami, warzywami korzennymi
Selekcja lokalnych wędlin i kielbas
Sałatka ziemniaczana z matiasem i papryką
Mix sałat z serem górskim, brzoskwinia, dressing żurawinowy
Stacja ze świeżym pieczywem, masło
Bufet sałatkowy z dodatkami i dresingami

BUFET GORĄCY

Zupa grzybowa na zakwasie z makaronem
Karp smażony sauté w aromacie cytryny
Makaron łazanki z pieczarkami
Pieczone ziemniaki z rozmarynem i cebulką
Warzywa sezonowe z cynamonem

BUFET SŁODKI

Piernik z konfiturą wiśniową
Kutia z bakaliami
Kompot z suszu



Menu

115 pln NETTO

BUFET ZIMNY

Wędzony filet z pstrąga na musie chrzanowym
Śledź z kiszonym ogórkiem i jabłkiem zielonym
Terina warzywna z parmezanem
Sałatka ryżowa z wędzonym indykiem z sosem curry
Sałatka nicejska z jajkiem w koszulce
Stacja ze świeżym pieczywem, masło
Bufet sałatkowy z dodatkami i dressingami

BUFET GORĄCY

Zupa rybna „Ucha” z koprem
Filet z okonia duszony z warzywami
Pieczona szynka wieprzowa z goździkami i pomarańczą
Kremowe ziemniaki purée
Buraczki karmelizowane śmietaną

BUFET SŁODKI

Sernik z bakaliami
Miodowiec
Kompot z suszu



Menu

135 pln NETTO

BUFET ZIMNY

Wigilijne śledzie z suszonymi owocami

Tradycyjny karp w galarecie

Terina warzywna

Sałatka ryżowa z wędzonym indykiem w sosie curry

Klasyczna sałatka rosyjska

Sałatka z pieczonych buraków marynowanych
w occie balsamicznym, jabłek i orzechów

Stacja ze świeżym pieczywem, masło, oliwy smakowe

Bufet sałatkowy z dodatkami i dressingami

BUFET GORĄCY

Tradycyjny barszcz z uszkami

Karp smażony w sosie śmietanowo-grzybowym

Parowany fileć z dorsza z kruszonką ziołową

Pierogi z kapustą i grzybami z palonym masłem

Gotowane ziemniaki z masłem i koperkiem

Czerwona kapusta z rodzynkami i migdałami

BUFET SŁODKI

Szarlotka

Sernik z bakaliami

Panna cotta z musem malinowym

Kompot z suszu



Menu

159 pln NETTO

BUFET ZIMNY

Duszony sandacz z pomidorami, warzywami korzennymi
oraz aromatycznymi przyprawami

Śledź z kiszonym ogórkiem i jabłkiem pod pierzynką

Wędzony pstrąg na salsie ziołowej

Sałatka z selera naciowego z wędzonym pstrągiem i marynowanymi warzywami

Sałatka z ziemniaków i czerwonej fasoli w dressingu gorczycowym

Sałatka z pieczonych buraków marynowanych w occie balsamicznym, jabłek i orzechów

Klasyczna sałatka jarzynowa

Stacja ze świeżym pieczywem, masło, oliwy smakowe

Bufet sałatkowy z dodatkami i dressingami

BUFET GORĄCY

Zupa rybna z warzywami

Smażony filet z pstrąga tęczowego z szalotkami i kremowym sosem z zielonym pieprzem

Pieczony morszczuk z ziołami

Pierogi z kapustą i grzybami

Zapiekane ziemniaki z cebulą, bekonem i majerankiem

Gotowane warzywa z masłem cytrynowym

Wigilijna kapusta z grochem

BUFET SŁODKI

Piernik z konfiturą wiśniową

Sernik krakowski

Strucla makowa z orzechami

Kompot z suszu



Menu



205 pln NETTO

BUFET ZIMNY

Tatar ze śledzia w aromacie ginu

Galaretki rybne

Marynowane krewetki z kolendrą

Wędzony łosoś na ciepło z sałatką z kopru włoskiego na cytrynowym dressingu

Pâté z królika z karczochami

Sałatka ziemniaczana ze szczypiorkiem i filecikami anchois

Sałatka z marynowanych matiasów z pieczonymi burakami,
jabłkiem i ogórkiem kiszonym

Klasyczna sałatka jarzynowa

Stacja ze świeżym pieczywem, masło, oliwy smakowe

Bufet sałatkowy z dodatkami i dressingami

BUFET GORĄCY

Consommé z suszonych grzybów z domowym makaronem i kwaśną śmietaną

Pieczona polędwica z dorsza na sosie maślano-winnym

Duszony filet z sandacza w sosie polskim

Chowder rybny

Tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami

Zapiekanka ziemniaczana z parmezanem

Warzywa sezonowe z migdałami

BUFET SŁODKI

Jabłecznik na kruchym spodzie

Tort Sachera

Sernik z bakaliami i czekoladą

Crème brûlée korzenne

Kompot z suszu



kontakt

TOMASZ ROJEK

TEL. +48 500 016 409

T.ROJEK@TUROWKA.PL



MAREK STANIEWSKI

TEL. +48 500 016 440

M.STANIEWSKI@TUROWKA.PL



AGNIESZKA WAKSMAŃSKA

TEL. +48 500 016 278

A.WAKSMANSKA@TUROWKA.PL

WWW.TUROWKA.PL

UL. ŻEROMSKIEGO 1

32-020 WIELICZKA

