Wigilia

w

Motlava

RESTAURACJA

Wigilie firmowe i spotkania świąteczne

GDAŃSK · UL. STARA STOCZNIA

Motlava
RESTAURACJA

MENU WIGILIJNE

Oferta I

ZUPY DO WYBORU

barszcz czerwony z uszkami z kapustą i grzybami

zupa rybna z warzywami i koperkiem

DANIA GŁÓWNE DO WYBORU

karp smażony

puree ziemniaczane, kapusta z grzybami, sos maślany

polędwiczka wieprzowa

puree ziemniaczane, warzywa korzenne, sos borowikowy

kurczak supreme

pieczone ziemniaki, grillowane warzywa, sos demi-glace drobiowy

DESERY SERWOWANE W STÓŁ

makowiec z kremem mascarpone i pomarańczą

piernik czekoladowy

NAnapoje

kawa / herbata do wyboru · woda w dzbankach · kompot w dzbankach

KOSZT NA OSOBĘ **165 zł**

Przy rezerwacjach od 5 osób do końcowego rachunku doliczony zostanie serwis w wysokości 10%.

Motlava
RESTAURACJA

MENU WIGILIJNE

Oferta II

PRZYSTAWKI SERWOWANE W STÓŁ

ryba po grecku

śledź matias po kaszubsku

pierogi z kapustą i grzybami

pasztet z grzybami leśnymi i żurawiną

ZUPY DO WYBORU

barszcz czerwony z uszkami z kapustą i grzybami

krem z borowików z oliwą truflową i grzanką ziołową

DANIA GŁÓWNE DO WYBORU

pieczony dorsz

puree z pieczonej pietruszki z palonym masłem i sosem beurre blanc

pierś z kaczki sous vide

kopytka, kapusta modra, sos demi-glace z czerwonym winem i wiśniami

polędwiczka wieprzowa

puree ziemniaczane, warzywa korzenne, sos borowikowy

kurczak supreme

pieczone ziemniaki, grillowane warzywa, sos demi-glace drobiowy

DESERY SERWOWANE W STÓŁ

makowiec z kremem mascarpone i pomarańczą

piernik czekoladowy

NAPOJE

kawa / herbata do wyboru · woda w dzbankach · kompot w dzbankach

KOSZT NA OSOBĘ **220 zł**

Przy rezerwacjach od 5 osób do końcowego rachunku doliczony zostanie serwis w wysokości 10%.

Motlava
RESTAURACJA

MENU WIGILIJNE

Oferta III

PRZYSTAWKI SERWOWANE W STÓŁ

pierogi z kapustą i grzybami
ryba po grecku
sałatka jarzynowa

ZUPY DO WYBORU

barszcz czerwony z uszkami z kapustą i grzybami
krem z borowików z oliwą truflową i grzanką ziołową
zupa rybna z warzywami i koperkiem

DANIA GŁÓWNE DO WYBORU

smażony karp
puree ziemniaczane, kapusta z grzybami, sos maślany

pierś z kaczki sous vide
kopytka, kapusta modra, sos demi-glace z czerwonym winem i wiśniami

rolada wołowa
kaszotto, sos na bazie czerwonego wina

polędwiczka wieprzowa
puree ziemniaczane, warzywa korzenne, sos borowikowy

PRZYSTAWKI SERWOWANE W STÓŁ

tatar z łososia z kaparami, ogórkiem i koperkiem
śledź matias po kaszubsku
pasztet z grzybami leśnymi i żurawiną

DESERY SERWOWANE W STÓŁ

makowiec z kremem mascarpone i pomarańczą
piernik czekoladowy

NAPOJE

kawa / herbata do wyboru · woda w dzbankach · kompot w dzbankach

KOSZT NA OSOBĘ **255 zł**

Przy rezerwacjach od 5 osób do końcowego rachunku doliczony zostanie serwis w wysokości 10%.