

# Wigilia

## FIRMOWA



Czas trwania uroczystości do 4 godzin.

Minimalna liczba osób 10 (w przypadku mniejszej liczby osób cena i forma podania dań może ulec zmianie).

		149 zł	169 zł
<b>Bufet gorący</b>	Wigilijna zupa z aromatycznych grzybów leśnych, z domową łązanką	•	•
	Świąteczny barszcz czerwony z kiszonych buraków, z kapuśniaczkiem drożdżowym	•	•
	Pierogi świąteczne z kapustą i grzybami oraz chrupiącą cebulką (4 szt./os.)	•	•
	Karp z regionalnej hodowli, marynowany w maślanec, smażony w migdałach	•	•
	Filet z morszczuka kapskiego na sosie cytrynowym	•	•
	Ziemniak z wody z koperkiem	•	•
	Kapusta świąteczna z grzybami	•	
	Kapusta wigilijna z grochem oraz miodem z nutką tymianku		•
	Łosoś pieczony z czarnym sezamem z blanszowanym szpinakiem oraz mini pomidorkiem na sosie winno-maślanym		•
	Pierogi z łososiem, szpinakiem i mascarpone, z sosem pomidorowo-śmietanowym		•
<b>Bufet zimny</b>	Rybny pasztet Admiranta z dodatkiem paluszków krabowych i kaparów	•	
	Łosoś gravlax marynowany w soli morskiej i cukrze, z musztardą dijon oraz świeżym koprem	•	
	Śledź a'la matias z kolorową papryką, cebulką oraz olejem	•	
	Karp po żydowsku pod bursztynową glazurą	•	
	Humus z suszonym pomidorem na vol-au-vent	•	•
	Pieczyno, masło, pikle	•	•
	Sałatka wegańska z czarną soczewicą, okrą oraz tofu z sosem chimichurri	•	
	Sałatka z tuńczykiem, brokułami oraz grzankami z precla piwnego	•	•
	Sałatka z grillowanym łososiem, mini crotonsami, serem corregio oraz sosem pieprzowym		•
	Glazurowane roladki z pstrąga potokowego		•
	Duet: łosoś gravlax marynowany w soli morskiej i cukrze oraz łosoś wędzony w hotelowej wędzarni		•
	Śledź w oleju z papryką		•
	Śledź w śmietanie		•
	Śledź po kaszubsku		•
	Karp po żydowsku pod bursztynową glazurą		•
Tiftele rybne w zalewie słodko-kwaśnej		•	
<b>Bufet deserowy</b>	Ciasta świąteczne z hotelowej cukierni	•	•
	Kawa, herbata, kompot z suszu, woda	•	•

Hotel FILMAR\*\*\*\*  
ul. Grudziądzka 39-43, 87-100 Toruń  
tel. +48 56 66 94 800  
e-mail: recepcja@hotelfilmar.pl

Dział Marketingu i Sprzedaży  
e-mail: marketing@hotelfilmar.pl  
[www.hotelfilmar.pl](http://www.hotelfilmar.pl)

