

S O F I T E L



Uroczysta kolacja wigilijna

24 grudnia 2025
Menu serwowane



PRZYSTAWKA

Jesiotr konfitowany w maśle klarowanym

panna cotta chrzanowa / jabłko kompresowane w cydrze /
czips z topinamburu

lub

Pierogi z kaszą gryczaną i orzechami włoskimi

mus z pasternaku / beurre noisette z majerankiem

ZUPA

Velouté z lina i pora

olej koperkowy / grzanka z serkiem ziołowym

lub

Barszcz na wędzonym jabłku i pieczonych burakach

pieczone pierogi z kapustą i truflą / olej rozmarynowy

DANIE GŁÓWNE

Troć smażona

purée z selera i wanilii / glazurowana brukselka /
sos beurre blanc z szampanem

lub

Polędwica cielęca sous vide z jałowcem

purée z pasternaku i pigwy / karmelizowane buraki /
sos z czerwonego wina

DESER

Fondant piernikowy

lody lawendowe / cygaretki