

Kolacja Wigilijna



Zapraszamy na Kolacje Wigilijne i Spotkania Świąteczne do Karczmy Spichrz.

Nasza Szefowa Kuchni Ewa Politowska zadbała o tradycyjne, staropolskie menu, przygotowane na bazie naturalnych i ekologicznych produktów. Ugościmy Was w naszych oryginalnych izbach biesiadnych: myśliwskiej, kaszubskiej, jaskiniowej i wileńskiej oraz w nowoczesnej Sali na parterze.

Przedstawiamy Państwu przykładowe menu, jednak jesteśmy otwarci na niestandardowe propozycje i oczekiwania.

Rezerwacje z przyjemnością przyjmie Tomasz Śmiesz - Manager Główny.

Serdecznie zapraszamy.

Hotel Karczma Spichrz, ul. Mostowa 1, 87-100 Toruń
www.spichrz.pl, e-mail: biuro@spichrz.pl, tel.: 56 657 11 41, tel. kom.: 693 296 859



Kolacja Wigilijna



OFERTA I

Zupa

Barszcz z pasztecikiem Spichrzowym

Dania główne

Karp smażony z cebulą

Pstrąg na sosie maślanym z warzywami

Pierogi z kapustą i grzybami

Pierogi ruskie z kwaśną śmietaną

Dodatki

Puree ziemniaczane

Warzywa gotowane

Bukiet sałat

Surówka z kiszanej kapusty

Deser

Piernik ze Spichrza

Napoje

Kawa z ekspresu

Herbata

Kompot z suszu

Woda mineralna z cytryną /w dzbankach/

Soki owocowe

Cena: 140 zł / osobę

/Oferta dedykowana dla rezerwacji minimum 10 osób./

Kolacja Wigilijna



OFERTA II

Zupa

Borowikowa na zakwasie z kiszzonej kapusty z kluseczkami

Dania główne

Filet z pstrąga na sosie szczypiorkowym

Filet z sandacza z patelni z cebulą

Pierogi ruskie ze śmietaną

Zrazy wołowe w sosie

Kluski z makiem

Dodatki

Puree ziemniaczane

Ziemniaki w ziołach

Bukiet sałat

Warzywa gotowane

Deser

Beza z mascarpone

Napoje

Kawa z ekspresu

Herbata

Kompot z suszu

Woda mineralna z cytryną /w dzbankach/

Soki owocowe

Przekąski

Rolada serowa

Rolada szpinakowa z łososiem

Szczupak faszerowany w galarecie

Tatar z łososia

Pieczycwo i masło

Cena: 170 zł / osobę

/Oferta dedykowana dla rezerwacji minimum 10 osób./

Kolacja Wigilijna



OFERTA III

Przystawka

Tatar z pstrągą z grzanką

Zupa

Rosół Królowej z pierożkami z wołowiną i makaronem z warzyw

Dania główne

Sandacz w sosie z szyjek rakowych
Kaczka pieczona

Filet z kurczaka ze szpinakiem na sosie serowym
Połędwiczka wieprzowa na sosie z zielonego pieprzu
Micha pierogów wszelakich

Dodatki

Puree ziemniaczane
Kopytka
Bukiet sałat
Buraczki zasmażane
Kapusta modra
Ziemniaki w ziołach

Deser

Suflet czekoladowy z nutą piernika

Napoje

Kawa z ekspresu, Herbata
Kompot z suszu
Woda mineralna z cytryną /w dzbankach/
Soki owocowe

Przekąski

Rolada drobiowa na sosie tatarskim
Deska przysmaków Spichrzowych
Schab z musem chrzanowym
Śledź w oleju, Sałatka jarzynowa
Pieczywo i masło

Cena: 210 zł / osobę

/Oferta dedykowana dla rezerwacji minimum 10 osób./