



# Oferta Wigilijna



2025

## Menu wigilijne (Menu 199 zł netto/ os.)

### Przystawki

#### na stole na start

Śledź w oleju z cebulą i majerankiem  
Śledź po sułtańsku  
Paszтет mięsny z grzybami i sezamem  
Paszтет z czarnej soczewicy, żurawina  
Sałatka jarzynowa  
Pieczywo domowe  
Masło

### Zupa:

Aromatyczny barszcz czerwony na zakwasie z krolecikiem faszerowany duszonymi pieczarkami

### Danie główne:

Sztuka mięsa wieprzowego w sosie pieczeniowym z żurawiną, puree ziemniaczane, buraczki smażone na maśle

Wege: Smażone boczniaki, puree ziemniaczane, buraczki smażone na maśle, sos żurawinowy

### Deser:

Ciasto marchewko-piernikowe z kremem z białej czekolady, orzechy laskowe w karmelu

**W cenie menu:** herbata, kawa, woda z cytryną i miętą, soki w karafkach



## Menu wigilijne (Menu 240 zł netto/ os.)

### Przystawki na stole na start

- Pierogi z kapustą i grzybami( po 2 szt)
- Salatka ze śledzia,ziemniaki,cebula,ogórki konserwowe
- Paszтет mięsny z grzybami i sezamem
- Paszтет z czarnej soczewicy
- Salatka jarzynowa
- Deski serów i wędlin
- Smarowidła :
  - hummus z suszonych pomidorów
  - gzik wędzony
- pate z wątróbki drobiowej aromatyzowane whisky
- Domowe pieczywo na zakwasie
- Pikle

### Zupa:

Zabielana grzybowa aromatyzowana truflą z domowym makaronem, oliwa ziołowa

### Danie główne do wyboru:

Pieczony łosoś z ziołowym krokanem, puree z dyni i batata, bimi, sos grenobloise  
lub

Noga z kaczki w sosie pieczeniowym, kluski śląskie, modra kapusta

Wege:Portobello faszerowane kozim serem, puree z dyni i batata, bimi, sos grenobloise

### Desery na stole:

Tarta makowa z czekoladą, prażone migdały  
Sernik nowojorski z słonym karmelem i pistacjami

**W cenie menu:** herbata, kawa, woda z cytryną i miętą, soki w karafkach

### Alkohol do wyboru:

#### Open bar podstawa 130 zł / os. \*

Piwo Księży Młyn Pils z nalewaka  
Wódka Starosta  
Wino białe i czerwone  
Frizzante z kija

#### Open bar +40zł/ os.\*

Whisky Jameson  
**Drinki:**  
Aperol Spritz  
Whisky/wódka sour  
Cuba libre  
Gin z tonikiem

#### Open bar +70zł/ os.\*

**Drinki aktualne z karty plus drinki „spod lady”**



**Czas trwania OPEN BARU ustalany jest indywidualnie\***

### OTWARTY RACHUNEK:

Wódka Starosta 0,5l 95 Zł  
Wina: Vinho Verde 85 zł 0,7l  
Primitivo 95 zł 0,7l  
PIWO 0,5l 22 pln  
(Browar Księży Młyn)  
Jameson 0,7l 250zł

**Do całości kwoty doliczamy serwis 10%.  
Jesteśmy otwarci na wszelkie zmiany w menu :)**

**Zapraszamy do kontaktu:**

**tel. 880 832 509**

**tel. 692 994 515**

**fatamorganalodz@gmail.com**

**Skontaktuj się z nami na fb**