





*Jubileusz 35-lecia
TV-Sat Magazynu
Wigilia Kablowa '2024*



 **Pensjonat Puchaczówka**
Sienna 5d, 57-550 Stronie Śl.
 www.puchaczowka.pl



Zapraszamy

Kolacja Jubileuszowa
9.12.2024
godz. 18.30

Przystawka

Tost z pieczoną na różowo wołowiną, podany na rukoli z majonezem truflowym

Zupa

Krem z pieczonego buraka z kozim serem

Danie główne

Grillowana polędwiczka wieprzowa podana z puree bazyliowym z pieczonymi warzywami

Przekąski na zimno

Schab, szynka, baleron z własnej wędzarni

Mięsa pieczone w niskiej temperaturze

Pasztet z kaczki z leśnymi grzybami

Śledzie marynowane w estragonie

Sałatka żydowska

Sałatka meksykańska

Tymbaliki drobiowe

Chleb ze smalcem i kiszonym ogórkiem

Humus

Smalec wegański

Pieczywo

Dania na gorąco

Bogracz z kluseczkami



Śniadanie w formie bufetu

10.12.2024

8.00 - 10.00

"Jedz śniadania jak Król"

idealnie sprawdzi się w Puchaczówce. Mając na uwadze dobre nawyki żywieniowe naszych Gości, zapewniamy wybór dań mięsnych, wegetariańskich, wegańskich, nie zapominając o osobach będących na diecie bezglutenowej.

Wszystkie dania przyrządzane są na bieżąco ze świeżych produktów. Bazujemy głównie na produktach lokalnych. Wybór dań pozwoli każdemu na konsumpcję smacznego i sycącego śniadania, a ciepłe dania będą już tylko jego uzupełnieniem.

Nie zapominamy o smakoszach aromatycznej kawy, do której podajemy wyśmienite ciastka, ciasta wypiekane w naszej kuchni.

Lunch

10.12.2024

14.00 - 16.00

Zupa

Żur z puree chrzanowym

Rosół z makaronem

Danie główne

Pieczona nóżka z kaczki z kopytkami i modrą kapustą

Żebrek w sosem BBQ z ziemniaczkami i colesławem

Napoje

kawa, herbata

soki, napoje gazowane



Kolacja Wigilijna
10.12.2024
godz. 18.00

Przystawka

Tatar z pieczonych warzyw z majonezem szczypiorkowym,

Zupa

Wigilijny barszcz z uszkami

Danie główne

Pieczona polędwica z dorsza podana na puree z buraka i gratin grzybowy

Dania ciepłe na półmiskach

Karp smażony na maśle

Pierogi z kapustą i grzybami

Gołąbki z kaszą i sosem warzywnym

Kapusta z grzybami

Sos grzybowy



Przekąski na zimno

Śledzie w śmietanie z jabłkiem
Roladka ze szpinakiem i łososiem
Paszтет z ciecierzycy z suszonym pomidorem
Tatar ze śledzia z kolendrą i chilli
Wędliny z własnej wędzarni
Karp po żydowsku
Galaretki z pstrągiem wędzonym, piklami
Vol-au-vent z pastą krabową
Boczniki marynowane w oleju lnianym
Carpaccio z buraka z kozim serem
Sałatka jarzynowa
Łosoś wędzony podany z serkiem cytrynowym
Bagietka z pastą z pomidorów
Bagietka z pastą zielonych oliwek
Bagietka z duszonymi warzywami

Deser

Makowiec
Kutia
Piernik

Napoje

Kompot z suszu
Woda
Kawa, herbata





Open Bar

- Wódka
Wyborowa
- Wino białe, czerwone
Vega Sindoa Tempranillo, Hiszpania, wytrawne (0,75 l)
Montepulciano D'Abruzzo, Włochy, wytrawne (0,75 l)
Vega Sindoa Chardonnay, Hiszpania, wytrawne (0,75 l)
Riporta Terre, Pinot Grigio, Włochy, wytrawne (0,75 l)
- Piwo czeskie rzemieślnicze
jasny lager z minibrowaru Kanec
- Whisky
Jameson, Ballantines
- Soki
Cappy pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka
- Napoje gazowane
Coca Cola, Fanta, Sprite
- Woda z cytryną i miętą
Kropla Beskidu gazowana, niegazowana
- Kawa, herbata
kawa czarna, biała, cappuccino, herbata czarna,
herbata zielona, herbaty owocowe