



Wigilia w Restauracji JA\_BRZOZA

**Świąteczną magię tworzymy właśnie dla Was!**



Proponujemy Państwu dwie formy kolacji wigilijnej:

**Kolację serwowaną do stołu**

lub

**Biesiadę Wigilijną**

## Menu serwowane do stołu

---

### **SET 1 / 129 zł /os.**

Na powitanie na stołach: pieczywo własnego wypieku

#### Zupa

Barszcz bardzo czerwony z kiszonym burakiem i domowymi uszkami

Zupa z grzybów leśnych aromatyzowana trawą żubrową z łązankami

#### Danie główne wraz z selekcją dodatków

Dorsz bałtycki z pieczoną młodą marchwią i porami duszonymi w śmietanie,  
świeżo tarta gałka muskatołowa, puder z masła

Stek złotnicki wędzony w dymie z kory dębu i owoców runa leśnego z musem z kwaśnej Renety i  
karmelizowanymi w spadziowym miodzie winnymi jabłkami

#### Deser

Ciasto piernikowe z Mascarpone, karmelizowanymi orzechami  
i coulis z wiśni

Domowa pachnąca szarlotka własnego wypieku

### **SET 2 / 149 zł /os.**

Na powitanie: Grzaniec Galicyjski z przyprawami korzennymi pomarańczą

Na stołach: pieczywo własnego wypieku i kompot z suszu

#### Zupa

Barszcz bardzo czerwony z kiszonym burakiem i domowymi uszkami

Zupa z grzybów leśnych aromatyzowana trawą żubrową z łązankami

#### Danie główne wraz z selekcją dodatków

Łosoś z grzybami leśnymi, julienne z młodych warzyw i czarnuszką

Konfitowana nóżka z kaczki z wędzonymi owocami i modrą kapustą

#### Deser

Domowa pachnąca szarlotka

Ciasto piernikowe z Mascarpone z karmelizowanymi orzechami i coulis z wiśni

**SET 3 / 169 zł /os.**

Na powitanie na stołach: pieczywo własnego wypieku i kompot z suszu

Zupa

Barszcz bardzo czerwony z kiszonym burakiem i domowymi uszkami

Zupa z grzybów leśnych aromatyzowana trawą żubrową z łązankami

Przystawka

Tatar z polędwicy wołowej z konfiturą z pikantnej papryczki chilli i z kremową emulsją z dziko rosnącego chrzanu

Kozi ser, liście cykorii i musztardowca oprószone estragonem,  
w miodowo-musztardowym dressingu, piklowana szalotka, puree z rodzynek

Wędzony pstrąg łososiowy na puree z kukurydzy w glazurze z palonego masła,  
z kremem z młodego szczypiorku

Danie główne wraz z selekcją dodatków

Konfitowana nóżka z kaczki z wędzonymi owocami i modrą kapustą

Dorsz bałtycki z pieczoną młodą marchwią i porami duszonymi w śmietanie, świeżo tarta gałka muszkatołowa, puder z ziołowego masła

Deser:

Makowiec własnego wypieku

Ciasto piernikowe z Mascarpone, karmelizowanymi orzechami i coulis z wiśni

**Set 4 / 189 zł /os.**

Na powitanie: Grzaniec Galicyjski z przyprawami korzennymi i pomarańczą

Na stołach: pieczywo własnego wypieku

Zupa

Barszcz bardzo czerwony z kiszonym burakiem i domowymi uszkami

Zupa z grzybów leśnych aromatyzowana trawą żubrową z łązankami

### Przystawka

Ceviche z łososia bałtyckiego ze świeżym imbirem, młodym szczypiorkiem, pomarańczami i tartą skórką z cytryny, creme fraiche

Tatar z polędwicy wołowej z pikantnymi papryczkami chilli i kremową emulsją z dziko rosnącego chrzanu

Ser kozi w glazurze z miodu gryczanego pieczony z figami i wędzonym boczkiem na liściach musztardowca i sałaty dębowej

### Danie główne wraz z selekcją dodatków

Konfitowana pierś z Gęsi Kołudzkiej z puree z korzenia pietruszki, z musem dyni Hokkaido, tartymi kasztanami i świeżą macierzanką

Łosoś z grzybami leśnymi, julienne z młodych warzyw i czarnuszką

Stek ze świni złotnickiej wędzony w dymie z kory dębu z konfitura z cebuli, śliwkami i karmelizowanymi w spadziowym miodzie winnymi jabłkami

### Deser

Domowa szarlotka własnego wypieku

Ciasto piernikowe z Mascarpone, karmelizowanymi orzechami i coulis z wiśni

## **Wigilijna Biesiada w Restauracji JA\_BRZOZA (oferta platerowa)**

---

Kolacja wigilijna w naszej Restauracji odbywa się przy jednym stole udekorowanym świecami i jemiolą, przy dźwiękach kolęd i pastorałek

Dania podawane są w misach i na platerach. Goście staropolskim zwyczajem sami nabierają pokarm wigilijny

---

*W wycenę wliczone jest 1,5 porcji dania głównego na osobę*

**149 zł /os.**

Zupa, 3 zakąski zimne, 2 wybrane dania z dodatkami, deser  
Napoje: woda,  
kompot z suszu bez limitu

**169 zł /os.**

Zupa, 4 zakąski zimne, 3 wybrane dania z dodatkami, deser  
Napoje: woda,  
kompot z suszu bez limitu

**189 zł /os.**

2 wybrane zupy, 5 zakąski zimne, 4 wybranych dan z dodatkami, deser  
Napoje: woda, kompot z suszu bez limitu

---

Zupy:

Zupa z grzybów leśnych aromatyzowana trawą żubrową z łązankami

Bulion z pieczonej gęsi owsianej i leśnych grzybów

Barszcz bardzo czerwony z kiszonym burakiem i domowymi uszkami

Zimne zakąski

Staropolski śledzik w śmietanie z jabłkiem i cebulką

Sałatka z pieczonymi burakami i orzechami włoskimi

Sałatka Waldorf / seler korzeniowy, jabłko, orzechy włoskie, rukola, rodzynki /

Sałatka Matjas / śledzie, ziemniaki, czerwona cebula, ogórki kiszane /

Ryba po grecku

Deska wędlin staropolskich

Deska serów regionalnych

Karp w galarecie

Kluski z makiem i orzechami

Świąteczne makiełki z bakaliami

Tradycyjna sałatka warzywna

Pasztet z dziczyzny z konfiturą z jagód żurawiny

### Dania główne

Glazurowana szynka wieprzowa z miodem i goździkami

Królewski karp w złocistej panierce

Pierś z indyka z żurawiną i kasztanami

Kaczka konfitowana w pomarańczach i ziołach

Filety z dorsza bałtyckiego w sosie porowym

Schab ze świni złotnickiej wieprzowy w sosie kurkowym

Bigos wielkopolski z kiełbasą regionalną

Pstrąg pieczony z migdałami

### Dodatki

Ziemniaki z koperkiem

Ziemniaki w mundurkach z pieca

Młode ziemniaki opiekane w ziołach prowansalskich

Kasza gryczana niepalona ze złocistą cebulką i czosnkiem

Kapusta z grochem i grzybami

Buraczki na ciepło

Pyzy / kluchy na parze

Bukiet warzyw gotowanych

Modra kapusta pełna owoców suszonych i przypraw korzennych

### Desery / własne wypieki

Szarlotka

Pieczony sernik

Makowiec

Piernik z Mascarpone, karmelizowanymi orzechami i coulis z wiśni

## ***Możliwe dodatkowe urozmaicenia kolacji***

### **Stół wiejski**

wędliny staropolskie, domowe pasztety i rolady, chleb własnego wypieku, smalec, ogórki kiszane **549 zł**  
do 10 osób

### **Słodka wigilijna zagroda**

pierniczki, selekcja ciast świątecznych, świeże owoce **369 zł** do 10 osób

### **Pierogi i paszteciki**

Talerz pieczonych pierogów z kapustą i grzybami 10 szt/ 69 zł

Talerz pasztecików lub krokietów 10 szt/ 69 zł

## ***Oferta dodatkowa dla menu serwowanego***

### **Zimne plenery 79 zł /os.**

/ do wyboru 5 potraw z przedstawionych poniżej/

Szynka wieprzowa pieczona z wędzonymi śliwkami

Staropolski śledzik w śmietanie z jabłkiem i cebulką

Sałatka z pieczonymi burakami i orzechami włoskimi Sałatka śledziowa z ziemniakami

Ryba po grecku

Deska wędlin staropolskich

Deska serów regionalnych

Rolada z indyka z orzechami i suszonymi owocami

Karp w galarecie

Wigilijna regionalna kutia

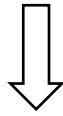
Kluski z makiem i orzechami

Świąteczne makiełki z bakaliami

Tradycyjna sałatka warzywna

Pasztet z dziczyzny z konfiturą z jagód żurawiny

Sprawdź także ofertę OPEN BAR



OPEN BAR

Do dyspozycji Gości oddajemy w nieograniczonych ilościach:

---

**OPEN BAR PROPOZYCJA I**

**WÓDKA:**

Wódka czysta wyborowa

**WINO:**

Chardonnay / Cabernet Sauvignon

**PIWO:**

Lech Pils



**NAPOJE BEZALKOHOLOWE:**

Napoje gazowane: coke, sprite, tonic  
Soki: pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka  
Woda mineralna: gazowana/niegazowana

149 PLN /os. (4h)

199 PLN /os. (6h)

**OPEN BAR PROPOZYCJA II**

**WÓDKA:**

Wódka czysta Wyborowa

**WHISKY/BOURBON:**

Ballantine's

**GIN:**

Stock Gin

**RUM:**

Bacardi Carta Blanca

**WINO:**

Chardonnay / Cabernet Sauvignon

**PIWO:**

Lech Pils

**NAPOJE BEZALKOHOLOWE:**

Napoje gazowane: coke, sprite, tonic  
Soki naturalne: pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka  
Woda mineralna: gazowana/niegazowana

179 PLN /os. (4h)

229 PLN /os. (6h)

### **OPEN BAR PROPOZYCJA III**

#### **APERITIF:**

Martini Bianco

Aperol Spritz

#### **WÓDKA:**

Wódka czysta Wyborowa

#### **WHISKY/BOURBON:**

Ballantine's

#### **GIN:**

Stock Gin

#### **RUM:**

Bacardi Carta Blanca

#### **WINO:**

Chardonnay / Cabernet Sauvignon

#### **PIWO:**

Lech Pils

Książęce pszeniczne

Książęce czerwone

Książęce ciemne

#### **NAPOJE BEZALKOHOLOWE:**

Napoje gazowane: coke, sprite, tonic

Soki naturalne: pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka

Woda mineralna: gazowana/niegazowana

199 PLN /os. (4h)

249 PLN /os (6h)



**Do zobaczenia przy stole.**

**Restauracja JA\_BRZOZA**

**Ul. Żydowska 29**

**61-761 Poznań**

**tel. +48 730 797 121**

**mail: [rezerwacje@jabrzoza.eu](mailto:rezerwacje@jabrzoza.eu)**