

Bistro Poleczka

Oferta Wigilia 2026

Spotkanie Wigilijne

Cena: 160 zł na osobę | Czas trwania: 2,5–3,5h

Przystawka

Wybierz 1 szt. – serwowana jednoporcjowo:

- 1) Tatar ze śledzia z musztardą francuską, jabłkiem i rzodkiewką
- 2) Wytrawna tarta z szalotką, kozim serem, tymiankiem i miodem

Zupa

Wybierz 1 szt. – serwowana jednoporcjowo:

- 1) Barszcz czerwony czysty z uszkami
- 2) Barszcz czerwony czysty z pasztecikiem drożdżowym z kapustą i grzybami

Drugie danie

Wybierz 1 szt. – serwowane jednoporcjowo:

- 1) Pierogi ruskie
- 2) Pierogi z kapustą i grzybami
- 3) Pierogi z kaszą gryczaną i wędzonym twarogiem
- 4) Dorsz w sosie porowym z puree ziemniaczanym
- 5) Krokiety z kapustą i grzybami
- 6) Krokiety z mięsem i kapustą
- 7) Gołąbki z mięsem z sosem pomidorowym lub grzybowym
- 8) Gołąbki vege z sosem pomidorowym lub grzybowym
- 9) Ryba po grecku z pieczonymi ziemniakami
- 10) Polędwiczka wieprzowa w sosie chrzanowym z kluskami śląskimi
- 11) Polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu z kluskami śląskimi
- 12) Bigos w chlebie

Dodatki warzywne

Wybierz 3 szt. – dodatki serwowane są wieloporcjowo:

- 1) Kapusta z grochem
- 2) Biała fasola z masłem i rozmarynem
- 3) Buraczki z cebulką na zimno
- 4) Buraczki z chrzanem na ciepło
- 5) Surówka z kiszanej kapusty
- 6) Surówka z marchewki i jabłka
- 7) Mix gotowanych warzyw z masłem
- 8) Sałatka ziemniaczana
- 9) Sałatka ze świeżych warzyw z winagretem
- 10) Carpaccio z buraka z sosem balsamicznym i rukolą
- 11) Śledzie w śmietanie
- 12) Śledzie w porach z orzechami włoskimi
- 13) Śledzie z czerwoną cebulą i suszonymi pomidorami

Desery

Wybierz 1 szt. – serwowane jednoporcjowo:

- 1) Makowiec
- 2) Piernik
- 3) Ciasto marchewkowe
- 4) Sernik

Napoje

Wybierz 2 szt.:

- 1) Kompot
- 2) Kompot z suszu
- 3) Woda z cytryną
- 4) Kawa / herbata

Spotkanie wigilijne biesiadne

Cena: 200 zł na osobę | Czas trwania: 4–5h

Zupa

Wybierz 1 szt. – zupa serwowana jest wieloporcjowo w wazie:

- 1) Barszcz czerwony czysty
- 2) Barszcz czerwony czysty z pasztecikiem drożdżowym z kapustą i grzybami
- 3) Barszcz z burakami i tłuczonymi ziemniakami
- 4) Grzybowa

Drugie danie

Wybierz 3 szt. – serwowane wieloporcjowo na paterach:

- 1) Pierogi ruskie
- 2) Pierogi z kapustą i grzybami
- 3) Pierogi z kaszą gryczaną i wędzonym twarogiem
- 4) Karp smażony z maślanymi ziemniakami
- 5) Krokiety z kapustą i grzybami
- 6) Krokiety z mięsem i kapustą
- 7) Gołąbki z mięsem z sosem pomidorowym lub grzybowym
- 8) Gołąbki vege z sosem pomidorowym lub grzybowym
- 9) Ryba po grecku
- 10) Polędwiczka wieprzowa w sosie chrzanowym z kluskami śląskimi
- 11) Polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu
- 12) Bigos

Dodatki skrobiowe

Wybierz 1–2 szt. – dodatki skrobiowe serwowane wieloporcjowo na półmiskach:

- 1) Ziemniaki z masłem i koperkiem
- 2) Puree ziemniaczane
- 3) Kluski śląskie z masłem i szczypiorkiem
- 4) Frytki

Dodatki warzywne

Wybierz 3 szt. – dodatki warzywne serwowane wieloporcjowo na półmiskach:

- 1) Kapusta z grochem
- 2) Biała fasola z masłem i rozmarynem
- 3) Buraczki z cebulką na zimno
- 4) Buraczki z chrzanem na ciepło
- 5) Surówka z kiszonej kapusty
- 6) Surówka z marchewki i jabłka
- 7) Mix gotowanych warzyw z masłem
- 8) Sałatka ziemniaczana
- 9) Sałatka ze świeżych warzyw z winagretem
- 10) Carpaccio z buraka z sosem balsamicznym i rukolą
- 11) Śledzie w śmietanie
- 12) Śledzie w porach z orzechami włoskimi
- 13) Śledzie z czerwoną cebulą i suszonymi pomidorami

Zakąski

Wybierz 5 szt. – po 1 sztuce z każdej wybranej pozycji na osobę:

- 1) Paszteciki drożdżowe z kapustą i grzybami
- 2) Paszteciki drożdżowe z pieczarkami i serem
- 3) Paszteciki z ciasta francuskiego ze szpinakiem i fetą
- 4) Daktyle w bekonie
- 5) Tartaletki z serkiem śmietankowym i grzybami na maśle
- 6) Tartaletki z gruszką i serem z niebieską pleśnią
- 7) Koreczki z camembertem i figą
- 8) Kulki twarogowe z burakiem i orzechem włoskim
- 9) Kanapeczki z serkiem śmietankowym i łososiem
- 10) Kanapeczki ze śledziem, burakiem i cebulą czerwoną
- 11) Jaja faszerowane
- 12) Sakiewki z ciasta filo z camembertem i pesto pietruszkowym
- 13) Sakiewki z ciasta filo z karmelizowaną cebulą i serem z niebieską pleśnią
- 14) Kutia w tartaletce z ciasta filo

Desery

Wybierz 2 szt. – po 2 kawałki na osobę. Serwowane na paterach:

- 1) Makowiec
- 2) Piernik
- 3) Ciasto marchewkowe
- 4) Sernik

Napoje

Wybierz 2 szt.:

- 1) Kompot
- 2) Kompot z suszu
- 3) Woda z cytryną
- 4) Kawa / herbata

W celu zapytania o ofertę lub rezerwacji prosimy o kontakt mailowy: kontakt@bistropoleczka.pl lub telefoniczny: 71 880 87 08