




*V*<sup>Hotel</sup>  
*Victoria*

# *Oferta świąteczna*

Niezapomniane spotkania Wigilijne  
Poczuj z nami magię Świąt !

Podzielić się opłatkiem  
Powiedz mi, co to znaczy?  
To dobrze życzyć innym  
I wszystko im przebaczyć ....



Pozwólcie oczarować się naszymi świątecznymi dekoracjami  
i rozkoszujcie się świątecznymi specjałami

## Propozycja I

75,00 zł/ osoba

### Zupa

*(proszę o wybranie jednej pozycji)*

Świąteczny barszcz z uszkami

Zupa grzybowa z kluskami kładzionymi oraz oliwą majerankową

### Danie Główne

*(proszę o wybranie jednej pozycji)*

Pieczony karp z puree grzybowo-ziemniaczanym, relish selerowo- chrzanowy,  
orzechy włoskie

Polędwiczka wieprzowa z kopytkami z sosem z suszonych śliwek oraz grzyby  
z brukselką

### Deser

*(proszę o wybranie jednej pozycji)*

Ciastka świąteczne

Racuchy z jabłkami ośnieżone cukrem pudrem

### Napoje

Kawa z ekspresu

Wybór herbat

Kompot z suszu

Woda mineralna



# Propozycja II

## 119,00 zł/ osoba

### Zupa

*(proszę o wybranie jednej pozycji)*

Świąteczny barszcz z uszkami

Zupa grzybowa z kluskami kładzionymi oraz oliwą majerankową

### Danie Główne

*(proszę o wybranie jednej pozycji)*

Pieczony karp z puree grzybowo-ziemniaczanym,  
relish selerowo- chrzanowy, orzechy włoskie

Sandacz pieczony na risotto grzybowym z orzechami włoskimi,  
rodzynkami, jarmużem, olejem majerankowym

Udka kaczki confit, pieczone w soli buraki, majerankowe kluski  
śląskie, szpinak, sos demi glace

Polędwiczka wieprzowa, kopytka, sos z suszonych śliwek oraz  
grzyby z brukselką

### Przystawki zimne

*(proszę o wybranie sześciu pozycji)*

Śledź dwa rodzaje ( z cebulką , jabłkiem i olejem lnianym)

Śledź po węgiersku

Śledź z ziemniakami, jabłkiem i oliwą majerankową

Wędzone mięsa

Pasztet po lubelsku z żurawiną

Racuchy z jabłkiem

Pasztet rybny z pistacjami i żurawiną

Karp po żydowsku

Szynka pieczona z ćwikłą

Schab pieczony z mussem chrzanowym i koperkiem

Sałatka śledziowa z koprem włoskim, jabłkiem, selerem

Sałatka jarzynowa

Sałatka nicejska

### Deser

*(proszę o wybranie jednej pozycji)*

Kutia

Ciasto makowe z rodzynekami z polewą czekoladową

Sernik baskijski

Racuchy z jabłkami ośnieżone cukrem pudrem

Ciastka świąteczne mix

**Sosy:** tatarski, żurawinowy, chrzanowy, ćwikła

Pieczyno mieszane

### Napoje

Kompot z suszu

Woda mineralna

Kawa z ekspresu

Wybór herbat



# Bufet gorący

30,00 zł/ osoba

*(proszę o wybranie 2 pozycji)*

Barszczyk czerwony  
Pierogi z kapustą i grzybami  
Karp smażony podany na kapuście z grochem  
Kapusta z grzybami  
Ryba po grecku  
Łazanki z borowikami

*W ramach organizacji przyjęcia zapewniamy bezpłatnie*

Lampkę czerwonego wina do obiadu  
Świąteczna muzyka wypełniająca atmosferę  
Świąteczny wystrój, dekorację  
Opłatek do życzeń świątecznych  
Dedykowanego opiekuna



## Zapytaj o indywidualną wycenę !

Zapraszamy do kontaktu

Dominika Czaramaga | tel. 665-036-326 e-mail: [sprzedaz@victorialublin.pl](mailto:sprzedaz@victorialublin.pl)

Tomasz Strugała | tel. 695-677-676 e-mail: [marketing@victorialublin.pl](mailto:marketing@victorialublin.pl)