

# *Wigilia firmowa* *w Pałacu Batoszyce*

Serdecznie zapraszamy do zasmakowania  
**atmosfery Świąt Bożego Narodzenia**  
podczas organizowanych przez Pałac Batoszyce  
**spotkań wigilijnych.**

Podczas kolacji będą Państwo uczestniczyli w typowo polskiej  
wieczery wigilijnej opartej na daniach kuchni staropolskiej.

Zapraszamy do zasmakowania dań, przygotowanych według  
pilnie strzeżonych receptur naszych babć.

Niezwykły klimat podkreślą świąteczne dekoracje oraz  
ciepło zabytkowego, kaflowego pieca.



*Zapraszamy!*



*Pałac Batoszyce*

*Propozycja 1*

84 zł/ os.

Oplątek

Barszcz z uszkami

Pierogi z kapustą i grzybami

Pierogi ruskie

Kluski z makiem

Filet rybny smażony po polsku

Śledź po Kaszubsku

Sałatka jarzynowa

Ryba po grecku

Pieczywo, masło

Ciasteczka

Kawa, herbata

Woda, kompot

Dodatkowo – lampka wina 6 zł/os.



*Patac Batoszyce*

*Propozycja 2*

132 zł/ os.

**Oplątek**

**Zupa grzybowa z łazankami**

**Gołąbki nadziewane kaszą gryczaną i grzybami**

**Pierogi z kapustą i grzybami**

**Pierogi ruskie**

**Karp smażony po polsku**

**Filet rybny w cieście naleśnikowym w zalewie**

**Śledź w sosie musztardowym**

**Pstrąg w sosie ogórkowym**

**Sałatka jarzynowa**

**Sałatka śledziowa**

Pieczywo, masło

Strucla makowa

Kawa, herbata

Woda, kompot

**Dodatkowo – lampka wina 6 zł/os.**



*Patac Batoszyce*

*Propozycja 3*

162 zł/ os.

Oplątek

Kremowa zupa borowikowa

Barszcz wigilijny

Gołąbki nadziewane kaszą gryczaną i grzybami

Krokiety

Pierogi z kapustą i grzybami

Wigilijny bigos

Łazanki z makiem

Karp smażony po polsku

Śledzie w śmietanie

Jaja opasane śledziem

Sałatka jarzynowa

Tatar ze śledzia po węgiersku

Ryba po grecku

Jajka faszerowane tatarem z łososia

Strucla makowa, Sernik

Pieczywo, masło ziołowe

Kawa, herbata

Woda, kompot

Dodatkowo – lampka wina 6 zł/os.



*Patac Batoszyce*

Spotkania wigilijne mogą zostać urozmaicone  
wizytą Świętego Mikołaja.

Masz swój pomysł na wigilię firmową?  
Skontaktuj się z nami i ustal szczegóły wieczoru.



*zapraszamy do kontaktu!*

Zadzwoń:

**+48 601 553 045**

Napisz:

**e-mail: [info@palacbaloszyce.com](mailto:info@palacbaloszyce.com)**

Poznaj Pałac Bałoszyce:

**[www.palacbaloszyce.com](http://www.palacbaloszyce.com)**

Odwiedź Pałac Bałoszyce:

**Bałoszyce 25**

**14-240 Susz**



*Palac Bałoszyce*