



QUALE
* RESTAURANT *

Menu Wigilijne Quale

Kolacja
serwowana
tradycyjna





OPCJA I

AMUSE BOUCHE

Grzybowy pasztet podany z domowym
pieczywem

ZUPY

Zupa grzybowa z łazankami

DANIE GŁÓWNE

(trzy elementowe)

Pierogi z kapustą i grzybami
Karp smażony na maśle z dodatkiem grzybów
portobello

DESER:

Sernik gotowany w niskiej temperaturze

— Cena: **84 zł** —

OPCJE PRZYSTAWKI SERWOWANE W STÓŁ:

PRZYSTAWKI ZIMNE (OK. 280G/OSOBA)

Kapusta z grochem
Kapusta z grzybami i śliwką wędzoną
Śledź na pierniku z kwaśną śmietaną
Śledź w glazurze musztardowo-miodowej
Śledź w oliwie ze świeżym koprem i cebulą
Dorsz w warzywach i pomidorach
Tradycyjne makiełki
Galantynki z pstrąga
Pieczywo Quale

INNE

Kompot wigilijny

— Cena przystawek: **28 zł** —

Przy zamówieniu kolacji serwowanej i przystawek w stół, open bar na napoje typu soft
za 1 zł (espresso Quale, herbata Ronnefeldt, soki, napoje gazowane, woda).



OPCJA II

AMUSE BOUCHE

Grzybowy pasztet podany z domowym
pieczywem

ZUPY

Barszcz czerwony z grzybowym kulebiakiem

DANIE GŁÓWNE

Pierogi z kapustą i grzybami
Karp smażony na maśle z dodatkiem grzybów
portobello
Filet dorady w cieście

DESER:

Piernik korzenny z mussem czekoladowym
i sorbetem z owoców leśnych

———— Cena: **120 zł** ————

OPCJE PRZYSTAWKI SERWOWANE W STÓŁ:

PRZYSTAWKI ZIMNE (OK. 350G/OSOBA)

Kapusta z grochem
Kapusta z grzybami i śliwką wędzoną
Śledź na pierniku z kwaśną śmietaną
Śledź w glazurze musztardowo-miodowej
Śledź w oliwie ze świeżym koprem i cebulą
Dorsz w warzywach i pomidorach
Tradycyjne makiełki
Sałatka ziemniaczana z kiszonymi śledziami
Karp w galarecie
Tatar z wędzonego łososia
Pieczywo Quale

INNE

Kompot wigilijny

———— Cena przystawek: **38 zł** ————

Przy zamówieniu kolacji serwowanej i przystawek w stół, open bar na napoje typu soft
za 1 zł (espresso Quale, herbata Ronnefeldt, soki, napoje gazowane, woda).



OPCJA III

AMUSE BOUCHE

Grzybowy pasztet podany z domowym
pieczywem

ZUPY

Rosół grzybowy z kwaśną śmietaną i laną
kluską

DANIE GŁÓWNE

Pierogi z kapustą i grzybami
Karp smażony na maśle z dodatkiem grzybów
portobello
Filet dorady w cieście
Polędwica z dorsza w sosie borowikowym

DESER:

Mix ciast wigilijnych

— Cena: **150 zł** —

OPCJE PRZYSTAWKI SERWOWANE W STÓŁ:

PRZYSTAWKI ZIMNE (OK. 350G/OSOBA)

Kapusta z grochem
Kapusta z grzybami i śliwką wędzoną
Śledź na pierniku z kwaśną śmietaną
Śledź w glazurze musztardowo-miodowej
Śledź w oliwie ze świeżym koprem i cebulą
Dorsz w warzywach i pomidorach
Tradycyjne makiełki
Tatar ze śledzia kiszzonego
Tatar z tuńczyka
Ceviche z łososia
Pieczywo Quale

INNE

Kompot wigilijny

— Cena przystawek: **48 zł** —

Przy zamówieniu kolacji serwowanej i przystawek w stół, open bar na napoje typu soft
za 1 zł (espresso Quale, herbata Ronnefeldt, soki, napoje gazowane, woda).



Kolacja bufetowa

— (powyżej 40 osób) —



BUFET CIEPŁY

Krem grzybowy na podgrzybkach
Barszcz czerwony z grzybowym kulebiakiem
Pierogi z kapusta na maślakach w śmietanie
Karp smażony na maśle z dodatkiem grzybów portobello

BUFET ZIMNY (550G/OSOBA)

Półmisek ryb wędzonych
Kapusta z grochem
Kapusta z grzybami i śliwką wędzoną
Śledź na pierniku z kwaśną śmietaną
Śledź w glazurze musztardowo-miodowej
Śledź w oliwie ze świeżym koprem i cebulą
Sałatka ziemniaczana z kiszonymi śledziami
Tatar z wędzonego łososia
Karp w galarecie
Mousseline z ryb i chrzanu
Grzybowy pasztet

BUFET SŁODKI

Mix ciast wigilijnych

INNE

Pieczywo Quale

———— Cena: **186 zł/osoba** ————

w tym open bar na napoje typu soft
(espresso Quale, herbata Ronnefeldt, soki,
napoje gazowane, woda)

DODATKOWE PROMOCJE ŚWIĄTECZNE

J.A. Baczewski butelka 0,7l - 110 zł

Wina:

Villarica Chardonnay, Chile - 75 zł/butelka

Pinotage Cellar, Kleine Zalze, RPA - 75 zł/butelka

Wina z polskich winnic:

Riesling Winnice Wzgórz Trzebnickich - 110 zł

Gewurztraminer Winnice Wzgórz Trzebnickich - 120 zł

Cabernetis 2016 - Winnica Equus - 130 zł



Quale Restaurant
ul. Narutowicza 48
90-135 Łódź

tel. 42 253-80-39
e-mail: biuro@qualerestaurant.pl
www.QualeRestaurant.pl

