



## Wigilia Kablowa 3-5 grudnia 2014

### Zakwaterowanie:

Pensjonat Puchaczówka, Willa Puchaczówka, Hotel Górski, Hotel Złote Góry  
Decyduje kolejność zgłoszeń.  
Recepcja centralna – Pensjonat Puchaczówka.

### Rezerwacje:

Telefonicznie: 604 582 805, 664 703 366 lub e-mail: [wigiliakablowa@puchaczowka.pl](mailto:wigiliakablowa@puchaczowka.pl)

**Całkowita cena za pakiet: 780,00 zł** – cena zawiera nocleg, wyżywienie, program: dj i kasyno w dniu 4 grudnia, napoje zimne, gorące i alkohol - wódki białe i kolorowe, whisky, brandy, wino czerwone i białe, piwo z beczki.

Dopłata do pokoi jednoosobowych: 100,00 zł/os.

W dniu 4 grudnia zapraszamy do skorzystania z wycieczki do Ołomuńca, dawnej stolicy Moraw, który jest obecnie największym zespołem zabytkowym w Czechach po Pradze. Koszt: 120,00 zł/os. (program: wyjazd godz. 10:30, przyjazd do Ołomuńca ok 12:10, zwiedzanie do godz. 15:30, powrót ok godz. 17:20).

### 3 grudnia, środa, 20:00

#### Powitalna kolacja:

Terrine z kaczki z sosem borówkowym

Zupa krem z borowików z paluchem z ciasta francuskiego

Stek z polędwicy z pieczonym ziemniakiem, tzatzykami i grillowanymi warzywami

#### Bufet szwedzki:

Schab pieczony z owocami

Rolada z boczku

Pieczony karczek z serkiem mascarpone i suszonymi pomidorami

Szaszłyki z krewetek

Tymbaliki wieprzowe

Roladki z bakłażana i sera koziego

Salatka caprese z awokado

Sery włoskie i francuskie z winogronami

Mus z ryby wędzonej na grillowanej cukinii

Tortilla z szynką parmeńską i rukolą

#### Danie na ciepło:

Węgierska ostra zupa gulaszowa

### 4 grudnia, czwartek

9:00

**Śniadanie w formie bufetu szwedzkiego**

10:30

**Wyjazd z wycieczką do Ołomuńca**

11:00 - 13:00

**Krótki spacer górski (forma zależna od pogody)**

13:00 – 18:00

**Kasyno w Karczmie Puchaczówka – Black Jack i Ruletka**

14:00

**Dwudaniowy lunch**

19:00

**Wieczór wigilijny przy kolędzie:**

Wędzony łosoś z serkiem cytrynowym  
Wigilijny barszcz czerwony z uszkami  
Roladki z soli z ogórkiem, podane na pomidorowym consomme z  
zapieczonymi ziemniakami i cordon bleu

**Dania wigilijne podane na półmiskach:**

Filet z karpia smażony na maśle  
Pierogi z kapustą i grzybami  
Pierogi z kaszą gryczaną i białym serem  
Wigilijne kulebiaki z łososiem i serem ricotta  
Kapusta z grochem

**Deser:**

Makowiec  
Sernik z bakaliami  
Kompot z suszu

**Zakąski:**

Śledź w oleju z estragonem  
Śledź po kaszubsku  
Śledź korzenny  
Tymbaliki z wędzonego pstrąga i grzybów  
Carpaccio z łososia  
Paszтет z ryb morskich  
Sałatka francuska z anchois i tuńczyka z kaparami

**Stół wiejski – wyroby własne:**

Swojskie kielbasy  
Szynka wędzona  
Schab wędzony na zimno, długodojrzewający  
Salceson  
Kaszanka  
Filet z kaczki  
Karczek wędzony  
Wiejski smalec  
Ogórki kwaszone, pikle

**Po północy zapraszamy na:**

Pieczone prosię z kaszą i kapustą zasmażaną  
Meksykańską zupę z wołowiny i fasoli czerwonej

21:00 – 2:00

**Kasyno w Karczmie Puchaczówka – Black Jack i Ruletka**

**5 grudnia, piątek**

9:00

**Śniadanie w formie bufetu szwedzkiego**

*Wszystkim Państwu życzymy udanego pobytu i dobrej zabawy!*