



la CUCINA
RISTORANTE e PIZZERIA



OFERTA WIGILIJNA

ciesz się wyjątkowym czasem...
My zajmiemy się resztą



KOLACJA SERWOWANA

190 zł
od osoby

PRZYSTAWKA

Pasztet z pieczonej kaczki z suszona śliwką kalifornijską/ rzemieślniczy chleb na zakwasie/
sos tatarski

ZUPA

Słodko kwaśny barszcz, domowe uszka z grzybami 5 szt/ świeży majeranek

DANIE GŁÓWNE

Strudel z łososia w cieście francuskim/ zasmażana kiszona kapusta/
pieprz czerwony/ sos grzybowy

DESER

Domowy makowiec z kruszonką waniliową/ lody rzemieślnicze palone masło/
powidła śliwkowe z przyprawą piernikową

230 zł
od osoby

PRZYSTAWKA

Domowe pierogi z kapustą i grzybami (5 szt)/ palone masło/ cebulka dymka

ZUPA

Krem z borowika szlachetnego/ groszek ptysiowy/ oliwa rozmarynowa/
puder truflowy

DRUGIE DANIE

Pieczone udko z kaczki/ strudel ziemniaczany z ciasta francuskiego/ kapusta czerwona
duszona w czerwonym winie z żurawiną/ sos pieczeniowy z jabłkami

DESER

Fondant czekoladowy/ konfitura wiśniowa/ kruszonka kokosowa/
lody rzemieślnicze masło palone

DOMOWY KOMPOT Z SUSZU DLA KAŻDEGO GOŚCIA





**190 zł
od osoby**

MENU WEGETARIAŃSKIE

NIEZALEŻNIE OD CENY WYBRANEGO MENU / DO WYBORU JEDNA Z OPCJI

PRZYSTAWKA

Domowy pasztet z sera feta i płatków owsianych/ ciasto francuskie/ powidła morelowe/
prażona pistacja/ sałatka z kiełków młodych pędów warzyw

ZUPA

Krem z pieczonej dyni/ mleko kokosowe/ świeży imbir/ makaron ryżowy/ prażony sezam

DRUGIE DANIE

Pieczone Tofu w sosie teryiaki/ kasza bulgur/ puree z dyni/ grillowana kapusta włoska

Ravioli truflowe/ sos szalwiowy/ parmezan/ płatki drożdżowe

DESER

Panna Cotta/ konfitura malinowa/ krem pistacjowy/ kruszonka waniliowa

BUFET

OD WYBORU 6 POZYCJI (PO 2 SZT Z KAŻDEJ)

**95 zł
od osoby**

1. Wędliny wędzone i dojrzewające
2. Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
3. Domowy smalec z fasoli z skawarkami z kaszy gryczanej
4. Paszteciki z pieczoną kaczką
5. Pierogi z kapustą i grzybami (5 szt)
6. Wolno pieczony indyk w ziołach z sosem tuńczykowym
7. Śledź w korzennych przyprawach
8. Ser Brie w cieście z konfiturą gruszkową
9. Pieczywo rzemieślnicze na zakwasie
10. Masło/ szczypior

DOMOWY KOMPOT Z SUSZU DLA KAŻDEGO GOŚCIA





KOLACJA PODAWANA NA PÓŁMISKACH

(minimum 10 osób)

340 zł
od osoby

PRZYSTAWKA

Tatar z łososia/ serek gzik ze szczypiorkiem/ marynowany imbir/ pikowane grzyby/
majonez wasabi/ prażynka krewetkowa

ZUPA

Krem z Borowika Szlachetnego/ ziołowe grzanki/ puder z czarnej trufli

DRUGIE DANIA

(podawane na paterach 1,5 porcji/os.)

Pieczone udko z kaczki w sosie z pomarańczy

Pieczony łosoś w sosie z białego wina z orzechami włoskimi

Wołowina duszona w czerwonym winie z rozmarynem w sosie grzybowym

Ravioli z czarną truflą/ sos maślan/ parmezan

DODATKI DO DRUGIEGO DNIA

Ziołowe puree z ziemniaka

Strudel ziemniaczany w cieście francuskim

Gnocchi z masłem

DODATKI WARZYNNE

Buraczki zasmażane

Kapusta zasmażana z grzybami

Selekcja sałat z warzywami i serem feta

DESER

Suflet Czekoladowy/ konfitura wiśniowa/ lody rzemieślnicze/
palone masło/ kruszonka waniliowa

ZIMNA PŁYTA

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem

Pasztet z kaczki ze śliwkami

Sałatka ziemniaczana z ogórkiem kiszonym

Wolno pieczony indyk w ziołach z sosem tuńczykowym

Galaretka z kurczakiem i warzywami

Domowy smalec z fasoli z skwarkami z kaszy gryczanej

Rzemieślniczy chleb na zakwasie

Masło/ warzywa

PATERA CIAST

(podawane 1,5 porcji/os.)

Domowy makowiec z kruszonką

Brownie czekoladowe z konfiturą malinową

Sernik wiedeński z kruszonką waniliową





W razie pytań jestem do dyspozycji

Pozdrawiam,

Anna Wiecheć

Manager restauracji

tel. 32 | 476 82 28

mail: rezervacje@lacucinakatowice.pl

La Cucina s.c.

40-527 Katowice, ul. Gawronów 6/1