

OFFERTA WIGILIJNA

2026





KOLACJA SERWOWANA

Menu 190 zł / os.

PRZYSTAWKA

Krewetki Fritto w panierce Panko
Krewetki (5szt)/ majo chili/ Focaccia z pieca/ marynowane warzywa
w zalewie słodko-kwaśnej/ prażony sezam w aromacie wasabi

ZUPA

Słodko kwaśny barszcz na domowym zakwasie/ pierożki HA CAO
z krewetkami/ grzyby shiitake (Umami) / świeży majeranek

DANIE GŁÓWNE

Strudel z łososia w cieście francuskim/ kiszona kapusta Kimchi
z warzywami/ krem dyniowy z mlekiem kokosowym/ sos grzybowy
z podgrzybkami i Aka Miso

DESER

Fondant czekoladowy/ konfitura mango/ kruszonka
waniliowa/ lody kokosowe

DOMOWY KOMPOT Z SUSZU
DLA KAŻDEGO GOŚCIA



KOLACJA SERWOWANA

Menu 220 zł / os.

PRZYSTAWKA

Wytrawny ptyś/ tatar z łososia sezonowanego 7 dni/ pieczony ziemniak
/ sałatka z glonów wakame/ sos tatarski
Ptyś/ łosoś sezonowany 7 dni/ sos sojowy/ ogórek zielony/ sezam
/ pieczony ziemniak z rozmarynem/ sos tatarski

ZUPA

Wigilijna zupa z Borowika Szlachetnego
Borowiki/ borowiki suszone/ domowy makaron/ włoska fasola
cannellini/ warzywa

DANIE GŁÓWNE

Pieczony Jesiotr sezonowany 5 dni/ zapiekanka ziemniaczana z batatami
/ zasmażana biała kapusta z grochem/ marynowany burak w occie
/ glazura z pomarańczy

DESER

Karpotka „Jak u Mamy”
Ciasto ptysiowe/ krem budyniowy/ ajerkoniak/ cukier
puder/ prażone płatki migdałów

DOMOWY KOMPOT Z SUSZU
DLA KAŻDEGO GOŚCIA





Menu Wigilijne

MENU WEGETARIAŃSKIE

Menu 190 zł / os.

PRZYSTAWKA

Bruschetta z pesto bazyliowym/ ser bufala/ pomidorki koktajlowe/ świeża bazylia/ oliwa
LUB

Caprese/ burrata/ pomidory/ oliwki riviera/ serca kapara/ świeża bazylia/ crema balsamico/ oliwa

ZUPA

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

DANIE GŁÓWNE

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

Ravioli truflowe/ sos szalwiowy/ parmezan/ płatki drożdżowe

DESER

Panna Cotta/ konfitura malinowa/ krem pistacjowy
/ kruszonka waniliowa

DOMOWY KOMPOT Z SUSZU
DLA KAŻDEGO GOŚCIA



Menu Wigilijne

BUFET

95 zł / os.

Do wyboru 6 pozycji
po 2 sztuki z każdej wybranej pozycji na osobę

1. Wędliny wędzone i dojrzewające
2. Panierowane sardynki w panko z marynowanym imbirem
3. Domowy smalec z fasoli ze skwarkami i kaszą gryczaną
4. Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
5. Paszteciki z pieczoną kaczką
6. Śledź w korzennych przyprawach
7. Wolno pieczony indyk w ziołach z sosem tuńczykowym
8. Ser Brie w cieście z konfiturą gruszkową

DO KAŻDEGO BUFETU

Pieczywo rzemieślnicze na zakwasie
Masło/ szczypior





Menu Wigilijne

SERWIS DAŃ Z PODZIAŁEM

SERWOWANE PORCJOWO / PÓLMISKOWO, MENU OD 15 OSÓB

Menu 340 zł / os.

PRZYSTAWKA

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

ZUPA

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

DANIE GŁÓWNE

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

Pieczone udko z gęsi 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 maślany/ parmezan

DODATKI DO DRUGIEGO DANIA

ziołowe puree z ziemniaka

strudel ziemniaczany w cieście francuskim

gnocchi z masłem

DODATKI WARZYNNE

buraczki zasmażane

kapusta zasmażana z grochem

kapusta zasmażana z grzybami

selekcja sałat z warzywami i serem feta



Menu Wigilijne

SERWIS DAŃ Z PODZIAŁEM

SERWOWANE PORCJOWO / PÓLMISKOWO, MENU OD 15 OSÓB

Menu 340 zł / os.

DESER

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

ZIMNA PŁYTA

śledź w śmietanie z jabłkami

pasztet z kaczki ze śliwką

sałatka ziemniaczana z ogórkiem kiszonym

wolno pieczony indyk w ziołach z sosem tuńczykowym

ryba po grecku z warzywami

sałatka z pora z wędzonym pstrągiem

rzemieślniczy chleb na zakwasie

masło / warzywa

PATERA CIAST

(podawane 1,5 porcji/os.)

domowy makowiec z kruszonką

ciasto marchewkowe z bakaliami/ krem z białej czekolady

sernik wiedeński z kruszonką waniliową

DOMOWY KOMPOT Z SUSZU DLA KAŻDEGO GOŚCIA



La CUCINA

RISTORANTE e PIZZERIA

La Cucina Katowice
Gawronów 6/1
40-527 Katowice

tel. +48 32 476 82 28

tel. +48 798 018 095

Napisz do nas:

rezerwacje@lacucinakatowice.pl

