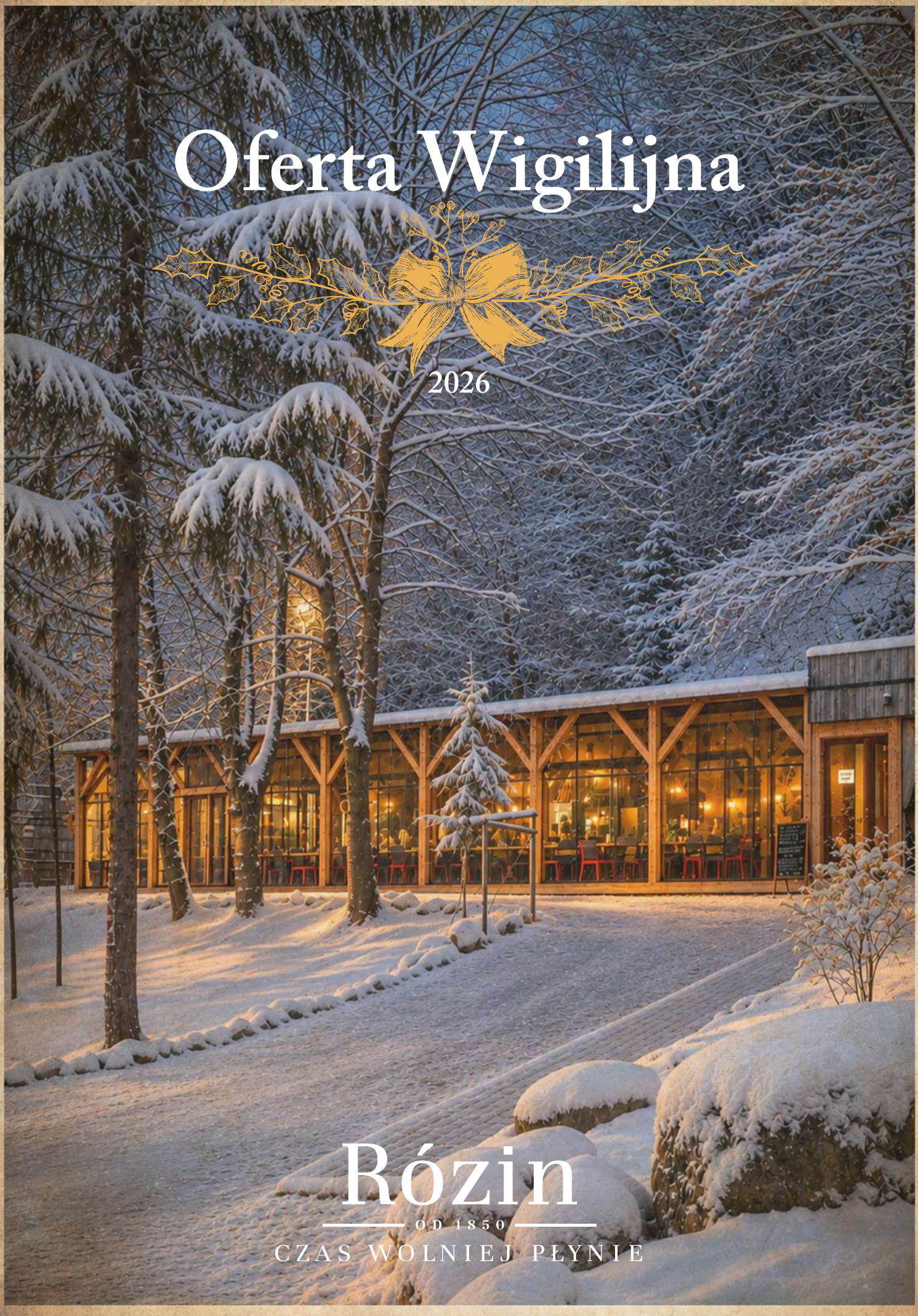
Oferta Wigilijna

2026



Rózin

OD 1850

CZAS WOLNIEJ PŁYNIE

OFERTA SPOTKAŃ ŚWIĄTECZNYCH

PSTRĄGARNIA RÓZIN – DUBIE KOŁO KRZESZOWIC

Szukasz wyjątkowego miejsca na świąteczne spotkanie? Chcesz uciec od zgiełku miasta i podarować zespołowi albo bliskim chwile prawdziwego odpoczynku oraz kulinarnych przyjemności? Zapraszamy do Pstrągarni Rózin w Dubiu koło Krzeszowic.

Kolacje serwowane są w formie zestawów, w skład których wchodzą przystawka, zupa, danie główne oraz deser.

ZESTAW I

129 zł/osoba

PRZYSTAWKA

(do wyboru jedna pozycja)

Boczniak na złocistej grzance, podany z wigilijną śliwką.
Grzanka z pâté z wątróbki, podana z marmoladą z czerwonej cebuli.

ZUPA

(do wyboru jedna pozycja)

Barszcz czerwony z pasztecikiem z kapustą i grzybami.
Aksamitny krem serowo-cebulowy z grzankami.

DANIE GŁÓWNE

(do wyboru jedna pozycja)

Dzwonko z karpia w tymiankowej panierce, podane z purée ziemniaczanym oraz surówką z buraka z chrzanem.
Rolada faszerowana szpinakiem i serem, w sosie śmietanowym, z purée ziemniaczano-pietruszkowym oraz surówką coleslaw z czerwonej kapusty.

DESER

(do wyboru jedna pozycja)

Świąteczna panna cotta z prażonym jabłkiem i cynamonem.
Piernikowa magia z czekoladą i nutką pomarańczy.

NAPOJE

Karafka kompotu z suszu na 4 osoby.
Woda z cytryną podawana w karafkach - bez limitu.

ZESTAW II
149 zł/osoba

PRZYSTAWKA
(do wyboru jedna pozycja)

Tatar ze śledzia na wiejskim chlebie.
Croissant z pastą z karpia, ogórkiem kiszonym i czerwoną cebulą.
Gruszka zapiekana z serem pleśniowym i żurawiną.
Grzanka z pâté z wątróbki, podana z marmoladą z czerwonej cebuli.
Boczniak na złocistej grzance, podany z wigilijną śliwką.

ZUPA
(do wyboru jedna pozycja)

Tradycyjny barszcz z uszkami z farszem grzybowym.
Barszcz biały z klopsikami rybnymi.
Krem z grzybów leśnych z paluchem drożdżowym.
Aksamitny krem serowo-cebulowy.
Krem z białych warzyw z chipsem z marchewki.

DANIE GŁÓWNE
(do wyboru jedna pozycja)

Dzwonko z karpia w tymiankowej panierce, podane z purée ziemniaczanym oraz coleslawem z czerwonej kapusty.
Rolada faszerowana szpinakiem i serem, w sosie śmietanowym, z purée ziemniaczano-pietruszkowym oraz surówką coleslaw z czerwonej kapusty.
Grillowany lub pieczony pstrąg z talarkami ziemniaczanymi pieczonymi w ziołach oraz surówką z kiszonej kapusty.
Złociste frykadele z karpia na sosie musztardowym, z ręcznie robionymi kopytkami szpinakowymi i karmelizowanymi warzywami.
Schab marynowany w maślance i cebuli, w złocistej panierce, podany z purée z kalafiora i karmelizowaną marchewką.

DESER
(do wyboru jedna pozycja)

Tarta cytrynowa z bezą.
Sernik z karmelizowaną pomarańczą.
Świąteczna panna cotta z prażonym jabłkiem i cynamonem.
Piernikowa magia z czekoladą i nutką pomarańczy.
Makowiec japoński z jabłkami i karmelem.
Crumble śliwkowe z lodami.

NAPOJE

Karafka kompotu z suszu na 4 osoby.
Woda z cytryną podawana w karafkach – bez limitu.

ZIMNA I GORĄCA PŁYTA
79 zł/osoba

Do wyboru 5 pozycji (minimum 10 porcji).

Ptysie francuskie z pastą z pstrąga.
Pierogi z kapustą i grzybami.
Pierogi ruskie.
Sałatka porowa.
Sałatka jarzynowa.
Śledzie po wiejsku.
Śledzie w śmietanie.
Galaretki rybne.
Galaretki drobiowe.
Schab ze śliwką.
Krokiety ruskie.
Krokiety z kapustą i grzybami.

Z PODANYCH PROPOZYCJI DAŃ WYBIERAJĄ PAŃSTWO
TAKIE SAME POTRAWY DLA WSZYSTKICH GOŚCI.
PRZY REZERWACJI OD 8 OSÓB DOLICZANA JEST USŁUGA SERWISOWA
W WYSOKOŚCI 10% DO WARTOŚCI RACHUNKU KOŃCOWEGO.

Dubie 21, przy ul. Centralnej
32-064 Dubie
+48 786 961 852
biuro@rozin.pl