

# Christmas Dinner

## AT THE MONOPOL HOTEL

Christmas meetings are a great tradition and a unique opportunity to bring people together.

We know perfectly that the experience of being together in a situation other than everyday work, brings out values that can contribute to the companies development, its successes as well as a sense of satisfaction and fulfilment of the staff.

We would be delighted to organise a corporate Christmas Eve dinner for you. The wonderful flavours, colours and aromas of our dishes will stimulate the conversation and bring employees together to celebrate the achievements. It will also be a great opportunity for the Management Board of the company to meet with employees and sum up the past year.

To make a reservation, please contact:  
e-mail: [monopol@hotel.com.pl](mailto:monopol@hotel.com.pl)  
tel: +48 32 782 82 82

**HOTEL  
MONOPOL**  
K A T O W I C E  
★ ★ ★ ★ ★



# Menu

## KOLACJA ŚWIĄTECZNA

### KOLACJA ZASIADANA

#### Propozycja 1:

##### Pierwsze Danie:

Barszcz grzybowy z kwaśnym  
musem śmietankowym i pudrem z natki pietruszki

##### Główne Danie:

Okoń morski / zapiekanka ziemniaczana  
/ sos paprykowy

##### Deser:

Ciastko piernikowe  
/ z pianką cynamonową

Napoje zimne i gorące  
(kawa, herbata, woda mineralna)

Koszt 160 zł / os

#### Propozycja 2:

##### Przystawka:

Pasztet z króliczej wątróbki / konfitura  
z czerwonej cebuli / pomarańczowa brioche

##### Pierwsze Danie:

Consommé z gęsi / pierożki z farszem  
z gęsich żołądków

##### Główne Danie:

Dorsz bałtycki / warzywa confit  
/ puree ziołowe

##### Deser:

Mrożony pasztet śliwkowy w aromatach  
piernika i sosie śliwkowym

Napoje zimne i gorące  
(kawa, herbata, woda mineralna)

Cena 220 zł / os zł / os

### CHRISTMAS DINNER

#### Proposal 1:

##### First Course:

Mushroom borsch served with creamy  
sour mousse and parsley leaves

##### Main Course:

Sea Bass / potato casserole  
/ pepper sauce

##### Dessert:

Gingerbread cookie  
/ with cinamon foam

Soft drinks  
(cofee, tea, mineral water)

Price 160 zł / pp

#### Proposal 2:

##### Apetizer:

Rabbit liver' paté / red onion jam  
/ orange brioche

##### First Course:

Goose consommé / ravioli stuffed  
with goose stomach

##### Main Course:

Baltic Cod / confit vegetables  
/ purée with herbs

##### Dessert:

Frozen plum paté in ginger aroma  
/ plum sauce

Soft drinks  
(cofee, tea, mineral water)

Price 220 zł / pp



# Menu

## KOLACJA ŚWIĄTECZNA

### KOLACJA ZASIADANA

#### Propozycja 3:

##### Przystawka:

Pierogi z kapustą i grzybami  
/ puder borowikowy / szalotka marynowana

##### Pierwsze Danie:

Klasyczny krem grzybowy / domowe łazanki

##### Główne Danie:

Policzek wołowy / sos ziołowy  
/ puree z marchewki / ziemniaki confit

##### Deser:

Mus orzechowy

Napoje zimne i gorące  
(kawa, herbata, woda mineralna)

Cena 220 zł / os

#### Propozycja 4:

##### Przystawka:

Śledź matias

##### Pierwsze Danie:

Kremowa zupa z borowików  
/ prażony dziki ryż / oliwa z liścia laurowego

##### Główne Danie:

Halibuta / risotto

##### Deser:

Nugat orzechowy z kruchym ciastkiem  
z orzechów laskowych i lodami migdałowymi

Napoje zimne i gorące  
(kawa, herbata, woda mineralna)

Cena 260 zł / os

### CHRISTMAS DINNER

#### Proposal 3:

##### Apetizer:

Ravioli stuffed with mushroom and cabbage  
/ bolutus' crust / pickled shallot

##### First Course:

Mushroom creamy soup / home-made pasta

##### Main Course:

Beef cheek / herbal sauce  
/ carrot purée / confit potatoes

##### Dessert:

Nut mousse

Soft drinks  
(coffee, tea, mineral water)

Price 220 zł / pp

#### Proposal 4:

##### Apetizer:

Matias hering

##### First Course:

Boletus' creamy soup /  
roasted wild rice / bay leaf olive

##### Main Course:

Halibut fillet / risotto

##### Dessert:

Peanut nougat with  
/ hazelnut cake / almond ice-cream

Soft drinks  
(coffee, tea, mineral water)

Price 260 zł / pp



# Menu

## KOLACJA ŚWIĄTECZNA

### KOLACJA W FORMIE BUFETU

#### Propozycja 1:

##### Potrawy zimne:

Tatar z łososia  
Marynowany śledź w buraczkach

Roladka z indyka ze szpinakiem  
i suszonymi pomidorami

Pasztet z kaczki w specku z sosem wiśniowym

Twaróg z czarnuszką serwowany z pomidorami

Kolorowa sałata z cytrynowym vinaigrette

##### Potrawy gorące:

Grzybowy barszcz czerwony  
- paszteciki w cieście francuskim

Półdewiczki wieprzowe w sosie ze śliwownicy,  
ziemniaki z koperkiem

Dorsz gotowany na parze, warzywa confit

##### Wybór pieczywa własnego wypieku

##### Tradycyjne świąteczne wypieki:

Makowiec świąteczny

Sernik z bakaliami

Słodka tarta z owocami

Kosze owoców

Napoje zimne i gorące  
(kawa, herbata, woda mineralna)

Cena 220 zł / os

### CHRISTMAS DINNER BUFFET STYLE

#### Proposal 1:

##### Cold dishes:

Salmon tartare

Marinated hering with red beets

Turkey roll stuffed with spinach  
and sun-dried tomatoes

Duck paté wrapped in speck / cherry sauce

Cottage cheese served with tomatoes

Colourful salad / lemon vinaigrette

##### Hot dishes:

Mushroom beetroot soup  
- french paté

Pork loin / Slivovitz sauce  
/ potatoes with dill

Cod / confit vegetables

##### Home made bread selection

##### Traditional Christmas desserts:

Christmas poppy seed cake

Cheesecake with raisins

Sweet tart with fruits

Fruit basket

Soft drinks  
(coffee, tea, mineral water)

Price 220 zł / pp



# Menu

## KOLACJA ŚWIĄTECZNA

### KOLACJA W FORMIE BUFETU

### CHRISTMAS DINNER BUFFET STYLE

#### Propozycja 2:

#### Proposal 2:

##### Potrawy zimne:

##### Cold dishes:

Marynowany pstrąg

Marinated trout

Wybór tatarów rybnych:  
- z łososia z czarnymi oliwkami  
- ze śledzia marynowanego z ogórkiem konserwowym  
- z tuńczyka z koprem włoskim

Selection of fish tartares:  
- Salmon tartare with black olives  
- marinated herring tartare  
- Tuna tartare with fennel

Płatki indyka z papryką marynowaną

Slices of turkey / marinated pepper

Wybór pasztetów:  
- z królika  
- cielęcy z grzybami

Paté selection:  
- rabbit paté  
- veal paté with mushrooms

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

Kolorowa sałata z cytrynowym vinaigrette  
Sałatka z kaczką wędzoną, rodzynkami i migdałami  
Polski ser owczy serwowany z pomidorami

Colourful salad / lemon vinaigrette  
Salad with smoked duck / raisins and almonds  
Polish sheeps cheese served with tomatoes

##### Potrawy gorące serwowane przez kelnerów:

##### Hot dishes:

Zupa grzybowa z łazankami  
Pierogi z kapustą i grzybami  
Strudel z łososia w sosie z białego wina  
Cielęcina duszona w sosie rozmarynowym  
Ziemniaki zapiekane  
Warzywa z grilla

Mushroom soup / home-made pasta  
Polish ravioli stuffed with cabbage and mushrooms  
Salmon strudel / white wine sauce  
Veal stewed in rosemary sauce  
Fried potatoes  
Grilled vegetables

##### Wybór pieczywa własnego wypieku

##### Home-made bread selection

##### Tradycyjne świąteczne wypieki:

##### Traditional Christmas desserts:

Piernik z konfiturą śliwkową  
Sernik tradycyjny z bakaliami

Gingerbread with plum jam  
Traditional cheesecake with raisins

Kompot z suszonych owoców  
Owoce sezonowe

Dried fruit compote  
Seasonal fruits

Napoje zimne i gorące  
(kawa, herbata, woda mineralna)

Soft drinks  
(coffee, tea, mineral water)

Cena 280 zł / os

Price 280 zł / pp

#### Przykładowe propozycje win z naszej Vinoteki:

#### Sample wine proposals from our Vinoteka:

##### Wino białe:

##### White wine:

Chardonnay Cantele 2019 - 109 zł / 1 But  
Riesling Schiefergestein 2018 Frohlich - 199 zł / 1 But

Chardonnay Cantele 2019 - 109 zł / 1 Bot  
Riesling Schiefergestein 2018 Frohlich - 199 zł / 1 Bot

##### Wino czerwone:

##### Red wine:

Primitivo Cantele 2016 - 109 zł / 1 But  
Barbera d'Alba 2016 Paolo Scavino - 195 zł / 1 But

Primitivo Cantele 2016 - 109 zł / 1 Bot  
Barbera d'Alba 2016 Paolo Scavino - 195 zł / 1 Bot