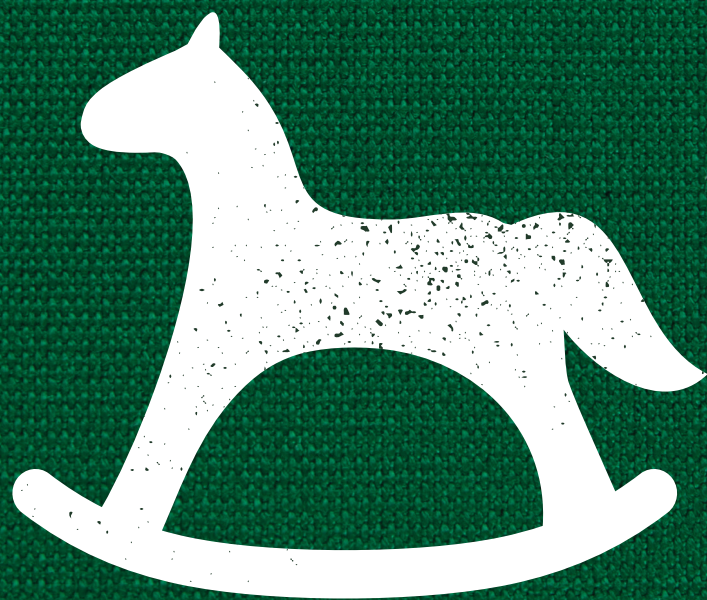


A. D. 2025

MENU WIGILIJNE NA

Boże Narodzenie



Besquid
Restaurant



Święta Bożego Narodzenia to czas bliskości, ciepła i smaków, które przywołują najpiękniejsze wspomnienia. To zapach piernika unoszący się w domu, ciche melodie kolęd i radość wspólnego stołu. W Besquid wierzymy, że magia Świąt kryje się właśnie w tych drobnych detalach – w smaku, który łączy pokolenia, i w chwilach, które zostają w sercach na zawsze.

Dlatego przygotowaliśmy dla Was wyjątkowe smaki wigilijne – pełne tradycyjnych dań w naszej autorskiej odsłonie. Zapraszamy do zapoznania się z menu, które pozwoli Wam cieszyć się tym, co w Świątach najpiękniejsze – obecnością bliskich. My zajmiemy się resztą.

Miejsce

Restauracja Besquid to miejsce, w którym tradycja spotyka się z elegancją. Stylowa, drewniana chata z klimatycznym kominkiem tworzy ciepłą, domową atmosferę, a starannie dobrane dekoracje podkreślają wyjątkowy charakter wnętrza. Do dyspozycji Gości oddajemy trzy niezależne sale z oddzielnymi wejściami – idealne na kameralne przyjęcia, rodzinne spotkania czy większe uroczystości. Przestronny parking zapewnia wygodę, a nasza kompleksowa obsługa dba o każdy szczegół, aby czas spędzony w Besquid był nie tylko smaczny, ale i niezapomniany.



Wiesz, że...

Znajdujemy się w Kobiórze, przy trasie DK1. To blisko!

- 7 minut z centrum Tychów
- 20 minut z centrum Katowic
- 18 minut z Pszczyny



Menu

NA STOLE PODCZAS KOLACJI:

kompot z suszu

pierogi z kapustą i grzybami

krokiety z kapustą i grzybami

PRZYSTAWKA – do wyboru jedna

pasztet z karpia z glazurą z czerwonej porzeczki i marynowaną cebulką perłową

śledź w oliwie podany na sałatce ziemniaczanej

różyczki z łososia marynowanego w buraku z emulsją chrzanową i kawiozem z pstrąga

carpaccio z wędzonej kaczki z dressingiem malinowym i orzechami

paté z wątróbki z musem malinowym, karmelizowanymi jabłkami na świeżo wypiekanej foccacci

ZUPY – do wyboru jedna

barszcz czerwony z uszkami z kapusta i grzybami

krem z pieczonego selera z prażonymi migdałami i oliwą truflową

kwaśnica wigilijna z suszonymi śliwkami i kielbasą z dziczyzny

żurek na własnym zakwasie, na bulionie z grzybów, z wędzoną rybą

śląska zupa rybna z karpia, z ziemniakami, włoszczyzną i grzankami

borowikowy consomme (esencjonalny bulion) z kołdunami z kapustą i grzybami

DANIE GŁÓWNE – do wyboru jedno

gołąbki wigilijne z dziczyzną i kaszą jęczmienną w sosie grzybowym z kopytkami

dorsz pieczony w ziołach z sosem koperkowym, puree ziemniaczane z rozmarynem, warzywa okopowe

filet z karpia w migdałach z konfiturą z cebuli i puree z palonego selera i cebuli

połówka kaczki z musem śliwkowym, kluskami śląskimi i karmelizowaną marchewką

policzki wołowe w sosie bordelaise z puree ziemniaczanym i karmelizowanymi buraczkami

karp w panierce korzennej z zapiekanką ziemniaczaną gratin, sosem cytrynowym i warzywami okopowymi

DESER – do wyboru jeden

mus makowy z sosem z gorzkiej czekolady i pomarańczową nutą

sernik waniliowy na spodzie piernikowym z czekoladą

śląskie makówki

parfait żurawinowe z bezą i chrustem migdałowym

kompozycja lodów rzemieślniczych: piernik, mak, wanilia z suszem owocowym, posypane bakaliami

fondant czekoladowy z lodami piernikowymi



Menu

ZIMNA PŁYTA – do wyboru sześć

gravlax z łososia marynowany w koprze, z sosem musztardowo-miodowym na grzance
pasztet z dziczyzny z galaretką z wina porto z sosem wiśniowo winnym
tartinki z musem z wątróbki i konfiturą figową
chleb na 40 letnim zakwasie i masło
szarpana wołowina z chutney żurawinowym na maślanej bułce
pieczona pierś kaczki na zimno z chutneyem z czerwonej cebuli
sałatka z pieczonego buraka z kozim serem, roszponką, prażonymi pestkami dyni i dressingiem malinowo
pomarańczowym
mini vol-au-vent (pasztecik z ciasta francuskiego) z musem grzybowym i parmezanem
śliwki zawinięte w chrupiący boczek
sałatka z marynowanej gruszki z serem pleśniowym, orzechami włoskimi i miodowym winegretem
półmisek serów

NAPOJE

kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana są nielimitowane

CENA

190,-/os. | 145,-/os. (menu bez zimnej płyty i przystawki)

Wino

białe

Angosto, Valencia 90,-
sauvignon blanc / chardonnay / riesling / verdejo
Rey Santo, Rueda 80,-
verdejo

czerwone

Martue, Pago Campo de la Guardia 109,-
petit verdot / cabernet sauvignon / syrah / tempranillo / merlot / malbec
Joan Sarda, Penedes 90,-
cabernet sauvignon

musujące

Cava Familia Oliveda 90,-
extra sec / macabeo / xarello / parellada

Alkohole

Fnlandia 0,7 129,-
Ostoya 0,7 129,-
Jack Daniel's 0,7 169,-
piwo beczkowe Pilsner Urquell 0,3/0,5 13,-/15,-



To będą piękne Świąta!

Restauracja Besquid

Kobiór, ul. Beskidzka 5

W celu rezerwacji zapraszamy do kontaktu:

tel.: + 48 662 184 669

e-mail: info@besquid.pl