

Dziękujemy bardzo za zainteresowanie naszymi usługami w Arcyksiążęcym Browarze w Żywcu przy ul. Browarnej 88, gdzie tradycja warzenia piwa od 1856 r. spotyka się z nowoczesnością. W zabytkowych salach restauracyjnych, pubowych i zabytkowej Sali Habsburgów spędzicie Państwo niezapomniane chwile w atmosferze prawie 170-letniej tradycji warzenia piwa.

Oferta wigilijna 2025/ NR I

PRZYSTAWKI

Tradycyjna staropolska ryba po grecku
Śledź w oleju lnianym
Śledź z cebulą i jabłkiem pod pierzynką śmietanki
Śledź po kaszubsku z suszoną śliwką i czerwoną cebulą
Tymbaliki wieprzowe
Sałatka jarzynowa jak u babci
Tortilla z wędzonym łososiem
Deska swojskich wędlin z marynatami
Domowy pasztet z żurawiną
Pikle (grzybki, papryka, ogórki, cebulki)
Pieczywo mieszane (żytnie/pszenne)

ZUPA

Barszcz czerwony na naturalnym zakwasie z uszkami
Zupa z leśnych grzybów z łazankami

DANIE GŁÓWNE

Delikatne polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
Polędwiczka z indyka w sosie brzoskwiniowym
Łosoś pieczony w sosie koperkowym
Ziemniaki opiekane w ziołach

Gnocchi

Ryż paraboliczny z warzywami
Modra kapusta z rodzynkami
Mix warzyw gotowanych na parze z czosnkiem i oliwą ziołową
Buraczki zasmażane na ciepło
Babcine pierogi ręcznie lepione (ruskie, kapusta/borowiki)
Kapusta wigilijna z grzybami

BUFET KAWOWY:

Kawa z ekspresu, herbata, cukier, śmietanka,
woda gazowana i niegazowana, soki owocowe: pomarańcz, jabłko, porzeczka
Ciasta krojone: makowiec, brownie, piernik, babka
Cena 270 zł / osoba
Serwis 10% do zamówienia



574 169 865



e-mail: manager@zywiecpubrest.pl
www.zywiecpubrest.pl



ul. Browarna 88
34-300 Żywiec



Oferta wigilijna 2024/ NR II

PRZYSTAWKI

Tradycyjna staropolska ryba po grecku
Śledź w oleju lnianym
Tymbaliki wieprzowe
Śledź z cebulą i jabłkiem pod pierzynką śmietanki
Tortilla z wędzonym łososiem
Sałatka jarzynowa jak u babci
Deska swojskich wędlin z marynatami
Domowy pasztet z żurawiną
Pieczywo mieszane (żytnie/pszenne)

ZUPA

Barszcz czerwony na naturalnym zakwasie z uszkami
Zupa z leśnych grzybów z łazankami

DANIE GŁÓWNE

Karczek wolno pieczony w sosie chrzanowym
Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
Ziemniaki opiekane w ziołach
Modra kapusta z rodzynkami
Buraczki zasmażane na ciepło
Babcię pierogi ręcznie lepione (ruskie, kapusta/borowiki)
Kapusta wigilijna z grzybami

BUFET KAWOWY:

Kawa z ekspresu, herbata, cukier, śmietanka,
woda gazowana i niegazowana, soki owocowe: pomarańcz, jabłko, porzeczka

Ciasta krojone: sernik, makowiec, babka

Cena 230 zł / osoba

Serwis 10% do zamówienia





Oferta wigilijna 2024/ NR III

PRZYSTAWKI

Tradycyjna staropolska ryba po grecku
Śledź w oleju lnianym
Śledź z cebulą i jabłkiem pod pierzynką śmietanki
Tortilla z wędzonym łososiem
Sałatka jarzynowa jak u babci
Deska swojskich wędlin z marynatami
Domowy pasztet z żurawiną
Pieczywo mieszane (żytnie/pszenne)

ZUPA

Barszcz czerwony na naturalnym zakwasie z uszkami

DANIE GŁÓWNE

Karczek wolno pieczony w sosie chrzanowym
Delikatny pieczony schab w sosie grzybowym
Ziemniaki opiekane w ziołach
Modra kapusta z rodzynkami
Buraczki zasmażane na ciepło
Babcine pierogi ręcznie lepione (ruskie, kapusta/borowiki)

BUFET KAWOWY:

Kawa z ekspresu, herbata, cukier, śmietanka,
woda gazowana i niegazowana, soki owocowe: pomarańcz, jabłko, porzeczką
Ciasta krojone: sernik, makowiec, babka

Cena 190 zł / osoba
Serwis 10% do zamówienia