

MENU SERWOWANE

Menu Wigilijne I

ZUPA:

Barszcz czerwony na naturalnym zakwasie, z czosnkiem i suszonymi owocami
Krokiety faszerowane kapustą i grzybami

DANIE GŁÓWNE:

Karp smażony na maśle, kapusta z borowikami
Ziemniaki smażone z cebulką
lub
Schab pieczony z powidłami i tymiankiem, modra kapusta z jabłkami,
Delikatne kopytka ziemniaczane

DESER:

Świąteczny Makowiec

CENA BRUTTO NA OSOBĘ 98 PLN

MENU SERWOWANE

Menu Wigilijne II

PRZYSTAWKA ZIMNA:

Pasztet domowy z marynowaną gruszką i sosem cumberland

ZUPA:

Barszcz czerwony na naturalnym zakwasie, z czosnkiem i suszonymi owocami
Krokiety faszerowane kapustą i grzybami

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU:

Sandacz po polsku z jajkiem i pietruszką, kapusta z borowikami
Pęczak z kurkami w śmietanie
lub
Pieczone udko z kaczki, z jabłkami i zasmażanymi buraczkami
Wielkopolskie pyzy drożdżowe

DODATKI:

Pieczywo, masło
Zestaw tradycyjnych polskich marynat
Zimne sosy: cumberland, chrzanowy, tatarski

DESER:

Półmiski ciast wigilijnych
(makowiec, szarlotka, sernik)
Kompot z suszu

CENA BRUTTO NA OSOBĘ 135 PLN

MENU SERWOWANE

Menu Wigilijne III

PRZYSTAWKA ZIMNA:

Talerz pieczystych wędlin
Schab z młodego prosięcia z suszoną śliwką
Galantyna z kaczki podana z żurawiną
Pasztet domowy z marynowaną gruszką i sosem cumberland

PRZYSTAWKA CIEPŁA:

Talerz pierogów tradycyjnych
- z kapustą i grzybami
- ruskie
- z kaczką

ZUPA:

Zupa z borowików ze śmietanką oraz domowymi łazankami

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU:

Gęś pachnąca majerankiem z borowikami w śmietanie
Modra kapusta z jabłkiem
Delikatne kopytka ziemniaczane
lub
Zraz wołowy z suszonymi grzybami, buraczki zasmażane z palonym masłem
Kluski śląskie

DODATKI:

Pieczywo, masło
Zestaw tradycyjnych polskich marynat
Zimne sosy: cumberland, chrzanowy i tatarski

DESER:

Makiełki
Kutia na miodzie
Wybór ciast wigilijnych
(sernik, szarlotka)
Kompot z suszu

CENA BRUTTO NA OSOBĘ 165 PLN