

MENU SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

Menu Wigilijne I

PRZYSTAWKI ZIMNE PODANE W STOLE:

Duet wybornych śledzi z dębowych beczek podanych na dwa sposoby
Dorsz z warzywami po grecku
Zestaw mięs pieczonych z zimnymi sosami
Sałatka jarzynowa z majonezem

ZUPA:

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

DANIE GŁÓWNE PODAWANE W STOLE:

Karp smażony na maśle
Schab z młodego prosięcia z suszoną śliwką
Pierogi z kapustą i grzybami
Kapusta z borowikami
Modra kapusta z jabłkiem i rodzynkami
Ziemniaki smażone z cebulką
Delikatne kopytka ziemniaczane

DESERY ŚWIĄTECZNE:

Zestaw ciast świątecznych
(makowiec, szarlotka, sernik)

CENA BRUTTO NA OSOBĘ 135 PLN

MENU SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

Menu Wigilijne II

PRZYSTAWKI ZIMNE PODANE W STOLE:

Śledzie w śmietanie z jabłkiem i cebulką
Dorsz z warzywami po grecku
Sandacz faszerowany
Schab z młodego prosięcia z suszoną śliwką
Paszтет domowy z marynowaną gruszką i sosem cumberland
Paszтет wege z grochu z suszonymi grzybami
Sałatka jarzynowa z majonezem
Sałatka z czerwonego buraka z marynowanymi śledziami

ZUPA:

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

DANIE GŁÓWNE PODANE NA PÓŁMISKACH W STÓŁ:

Sandacz po polsku z jajkiem i pietruszką
Polędwiczka wieprzowa z podgrzybkami
Zestaw pierogów świątecznych z kapustą i grzybami, z mięsem, ruskie
Kapusta z borowikami
Buraczki zasmażane z palonym masłem
Pęczak z kurkami w śmietanie
Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem

DESERY ŚWIĄTECZNE

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

CENA BRUTTO NA OSOBĘ 155 PLN

MENU SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

Menu Wigilijne III

PRZYSTAWKI ZIMNE PODANE W STOLE:

Śledzie w śmietanie z jabłkiem i cebulką
Schab z młodego prosięcia z suszoną śliwką
Pieczony karczek wieprzowy z musem chrzanowym
Galantyna z kaczki podana z żurawiną
Paszтет domowy z marynowaną gruszką i sosem cumberland
Paszтет wege z suszonych grzybów
Sałatka jarzynowa z majonezem
Sałatka z czerwonego buraka z marynowanymi śledziami

ZUPA:

Zupa z borowików ze śmietanką i domowymi łazankami

DANIE GŁÓWNE PODANE NA PÓŁMISKACH W STÓŁ:

Sandacz po polsku z jajkiem i pietruszką
Karp smażony na maśle
Kaczka pachnąca majerankiem z borowikami w śmietanie
Polędwiczka wieprzowa z podgrzybkami
Zestaw pierogów, z kapustą i grzybami, z kaczką i żurawiną, z kaszą i borowikami
Kapusta z borowikami
Buraczki zasmażane z palonym masłem
Pęczak z kurkami w śmietanie
Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
Delikatne kopytka ziemniaczane
Gołąbki z kaszą jęczmienną i suszonymi grzybami

DESERY ŚWIĄTECZNE:

Makiełki
Wybór ciast wigilijnych
(makowiec, szarlotka, sernik)
Kompot z suszu

CENA BRUTTO NA OSOBĘ 185 PLN