



MENU WIGILIJNE



PROPOZYCJA NR 3

83zł – od osoby
przy zamówieniu na min. 25 osób

- DANIA GORĄCE -

1. Barszcz z krokietem lub uszkami.
2. Roladki drobiowe faszerowane suszonymi pomidorami i mozzarellą podane w sosie.
3. Karp smażony w dzwonkach.
4. Filet rybny zapiekany w sosie śmietanowo -ziołowym.
5. Dorsz pieczony z warzywami, podlewany białym winem.
6. Pierogi z kapustą i grzybami.

Dodatki: ziemniaki gotowane i pieczone, ryż z warzywami, zestaw surówek.

- PRZEKĄSKI ZIMNE -

1. Półmiski mięs tradycyjnie pieczonych podane na miksie sałat.
2. Tatar klasyczny lub z łososia na grzankach.
3. Półmisek pikantnych sałatek.
4. Pieczone pstrągi faszerowane śliwkami, krojone i przekładane cytrynką.
5. Sałatka z tuńczykiem lub łososiem.
6. Sałatka jarzynowa.
7. Sałatka tallińska.
8. Śledziki na 3 sposoby.
9. Karp w galarecie.
10. Ryba po grecku.
11. Pieczywo.

oraz:

- półmiski ciast (makowiec staropolski z miodem i orzechami, jabłecznik, piernik wigilijny z bakaliami, sernik)

- napoje zimne: soki, woda, napoje

- napoje gorące: kawa, herbata wraz z dodatkami.