



MENU WIGILIJNE



PROPOZYCJA NR 4

108zł – od osoby
przy zamówieniu na min. 25 osób

- DANIA GORĄCE -

1. Zupa krem borowikowy.
 2. Karp smażony w dzwoneczkach.
 3. Kieszonki drobiowe faszerowane kurkami w sosie kurkowym.
 4. Filety rybne pieczone w sosie ziołowym
 5. Sandacz zapiekany na kapuście podany z ziemniaczkami pieczonymi w ziołach.
 6. Karczek wieprzowy duszony w sosie BBQ.
 7. Gołąbki jarskie.
 8. Fileciki drobiowe zapiekane w sosie śmietanowo - paprykowym.
- Dodatki: ziemniaki gotowane i pieczone, kluseczki podsmażane na masełku, zestaw surówek.

- PRZEKĄSKI ZIMNE -

1. Półmiski dekoracyjne mięs pieczonych podawanych na zimno.
2. Śledziki na 3 sposoby.
3. Sandacz lub szczupak faszerowany pieczony.
4. Półmisek ryb wędzonych.
5. Sałatka z pieczonym indykiem.
6. Filety rybne marynowane w zalewie winno octowej.
7. Roladki mięsne faszerowane oraz pieczenie i pasztety podane na mixie sałat.
7. Galaretki drobiowe.
8. Łosoś w galaretkie z trawą cytrynową.
9. Sałatka z tuńczykiem i makaronem.

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.