

MENU WIGILIJNE

PROPOZYCJA I

ZUPA

Barszcz czerwony z uszkami

DANIE GŁÓWNE

Półmisek potraw wigilijnych dla jednej osoby:

Karp dzwonek 1 szt.

Gołąbek z ryżem i warzywami 1 szt.

Krokiet z kapustą słodką i suszonymi podgrzybkami 1 szt.

Pierogi ruskie 3 szt.

Kapusta z grochem i grzybami 150 g

DESER

Makowiec z lukrem cytrynowym

NAPOJE

Kompot z suszu 250 ml

Woda mineralna niegazowana z cytryną podawana w dzbanku-gratis

Zestaw 53,00 zł / os

MENU WIGILIJNE

PROPOZYCJA II

ZUPA

Żurek z jajkiem i suszonymi grzybami

DANIE GŁÓWNE

Sola saute na bukicie warzyw

BUFET CIEPŁY SERWOWANY WIELOPORCJOWO:

Gołąbek z kaszą gryczaną i cebulką z sosem grzybowym 1 szt.

Krokiet z kapustą słodką i suszonymi podgrzybkami 1 szt.

Krokiet z pieczarkami 1 szt.

Pierogi ruskie 3 szt.

Pierogi z kapustą 3 szt.

Kapusta z grochem i grzybami 250 g

DESER serwowany wieloporcjowo

Tradycyjna kutia 250 g

NAPOJE

Kompot z suszu 250 ml

Woda mineralna niegazowana z cytryną podawana w dzbanku - gratis

Zestaw 69,00 zł / os

MENU WIGILIJNE

PROPOZYCJA III

PRZYSTAWKA

Kulebiak z kapustą w cieście filo

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka z dorsza serwowana na szpinaku z pieczonym ziemniakiem

DESER

Sernik z musem owocowym

BUFET CIEPŁY

Krem borowikowy z grzankami 250 ml

Krokiet z kapustą słodką i suszonymi podgrzybkami 1 szt.

Krokiet z pieczarkami 1 szt.

Pierogi ruskie 5 szt.

Pierogi z kapustą 5 szt.

Kapusta po staropolsku z grochem i grzybami 250 g

BUFET ZIMNY

Patera wędlin 50 g

Pasztet z sosem żurawinowym 100 g

Śledź na sałatce z pieczonym burakiem 100 g

Sałatka jarzynowa 100 g

Roladka serowa otulona łososiem w panierce sezamowej 100 g

Pieczyno

NAPOJE

Kompot z suszu 0,5 l

Woda mineralna niegazowana z cytryną podawana w dzbanku-gratis

Zestaw 120,00 zł / os