

WIGILIA '24

OFERTA PRZYJĘĆ

Oferta ważna do 22 grudnia 2024 roku



WARIANT A

Menu serwowane w formie obiadu

oferta dla grupy do 30 uczestników

PRZYSTAWKA 1 pozycja do wyboru

Łosoś gravlax, majonez porowy, czerwona cebulka piklowana, crunch z marchewki, orzechów nerkowca i sera dojrzewającego, koperek

Pieczony burak, mus z marchewki z orzechami arachidowymi, rucola, boczniaki panierowane, krem balsamiczny



ZUPA 1 pozycja do wyboru

Krem z grzybów leśnych, popcorn z kaszy gryczanej, oliwa truflowa, orzechy laskowe
Barszcz czerwony z uszkami

DANIE GŁÓWNE 1 pozycja do wyboru

Sandacz saute, sos winno maślany, zielone warzywa, puree ziemniaczane

Risotto dyniowe, ser dojrzewający, mieszanka grzybów smażona ze szpinakiem



DESER 1 pozycja do wyboru

Sernik, lody czekoladowo pomarańczowe, kruszonka piernikowa

Szarlotka z cynamonem, lody makowe

149 ZŁ ZA OSOBE



WIGILIA '24

OFERTA PRZYJĘĆ

Oferta ważna do 22 grudnia 2024 roku



WARIANT B

Menu serwowane w półmiskach

oferta dla grupy powyżej 15 uczestników

ZUPA 1 pozycja do wyboru

Krem z grzybów leśnych, popcorn z kaszy gryczanej, oliwa truflowa, orzechy laskowe
Barszcz czerwony z uszkami

DANIE GŁÓWNE 2,5 porcji/osobę

Karp smażony na klarowanym maśle
Pstrąg łososiowy w sosie winno maślanym ze szczypiorkiem
Sandacz saute na puree cytrynowym
Tradycyjny zraz wieprzowy
Klasyczny kotlet devolay
Szynka wieprzowa długo pieczona w sosie grzybowym

DODATKI 450g/osobę

Pierogi ruskie okraszone z kwaśną śmietaną i koperkiem
Krokiety z pieczarkami i serem
Kapusta z grzybami
Modra kapusta zasmażana
Gotowane warzywa z chrupiącym panko i palonym masłem
Ziemniaki pieczone w gęsim tłuszczu z czosnkiem i ziołami
Pyzy drożdżowe

SŁODKA CHWILA 2 porcje/osobę

Ciasto świąteczne + serwis kawowy

159 ZŁ ZA OSOBĘ

ZAKĄSKI ZIMNE 5 porcji/osobę

Wellington z łososia z dipem ogórkowym
Tymbalik z kurczaka zagrodowego
Paszтет pieczony z konfiturą żurawinową i rozmarynem
Schab z sosem tatarskim z kiszzonej kapusty
Ryba w occie
Sałatka z pieczonym ziemniakiem, boczkiem, gorczycą i kwaśną śmietaną
Boczniki panierowane z pieczonym burakiem, musem z marchewki,
kremem balsamicznym i karmelizowanym słonecznikiem
Gravlax na mieszanych sałatach z sosem winegret, ogórek,
pomidorki koktajlowe, ser emilgrana, grzanki
Pieczywo naszego wypieku, masło

do: „wariant B”

+69 ZŁ ZA OSOBĘ

ZAMÓWIENIA
INFORMACJE
LESZNO



573 789 204 | 515 036 437 | 519 530 989
515 036 159 | 519 530 982 | 519 530 980



mice@antoninska.com.pl

WIGILIA '24

OFERTA PRZYJĘĆ

Oferta ważna do 22 grudnia 2024 roku



WARIANT C

Menu serwowane w bufecie

oferta dla grupy powyżej 20 uczestników

ZUPA 1 pozycja do wyboru

Krem grzybowy

Zupa rybna

DANIE GŁÓWNE 2 porcje/osobę

Szynka wieprzowa w sosie z grzybów leśnych z kluskami śląskimi i modrą kapustą

Klasyczny kotlet devolay z pieczonymi ziemniakami i gotowanymi warzywami

Sandacz saute na puree ziemniaczanym z kiszoną kapustą z grzybami

DODATKI 450g/osobę

Pierogi z ruskie okraszone prażoną cebulką

Kiszona kapusta z grzybami

Modra Kapusta

Pieczone ziemniaki

Kluski śląskie

99 ZŁ ZA OSOBĘ

DESER 2 porcje/osobę

Ciasto świąteczne

NAPOJE

Serwis kawowy

do: „wariant C”

+20 ZŁ ZA OSOBĘ

