



PRZYJĘCIE
wigilijno-świąteczne
DLA FIRM



PROPOZYCJA 1 - 85 ZŁ/OS

Zupa (1 do wyboru)

- Wigilijny barszcz z grzybowymi uszkami
- Kremowa zupa pieczarkowa z grzankami ziołowymi

Danie główne (1 do wyboru)

- Tradycyjny karp smażony z kapustą zasmażaną z grochem i lnianym olejem
- Pierogi z kapustą i grzybami z masłem rozmarynowym

Deser (1 do wyboru)

- Makowiec z jabłkami z sosem karmelowym
- Jablecznik królewski z gałką waniliowych lodów i cynamonową kruszonką

Napoje

Bufet kawowy oraz wybór herbat, soki owocowe, woda oraz domowy kompot z suszu



PROPOZYCJA 2 - 130 ZŁ/OS

Zupa (1 do wyboru)

- Zupa grzybowa z kluseczkami kładzionymi
- Wigilijny barszcz z grzybowymi uszkami
- Zupa krem z pora z serowymi grzankami

Danie główne (1 do wyboru)

- Sandacz pieczony w przyprawach korzennych na puree ziemniaczano-chrzanowym z duetem fasolki szparagowej z masłem czosnkowym
- Krokiety z kaszy jaglanej ze szpinakiem i serem w sosie grzybowym
- Roladka z indyka nadziewana jabłkiem z duszona brukselką i puree ziemniaczanym oraz sosem koperkowym

Deser (1 do wyboru)

- Racuchy z jabłkami ośnieżone cukrem pudrem
- Jabłecznik królewski z gałką waniliowych lodów
- Tradycyjny sernik z sosem owocowym

Przystawki zimne

- Świąteczne mięsa pieczone własnego wyrobu
- Pasztet z konfiturą agrestową
- Tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem
- Sałatka z pieczonych buraków z kozim serem i orzechami
- Śledź w śmietanie z jabłkiem
- Pieczywo, masło smakowe

Napoje

Bufet kawowy oraz wybór herbat, soki owocowe, woda oraz domowy kompot z suszu



PROPOZYCJA 3 - 180 ZŁ/OS

Zupa (1 do wyboru)

- Zupa grzybowa z domowymi kluseczkami
- Wigilijny barszcz z grzybowymi uszkami
- Krem z pieczonych buraków z serem korycińskim z prażonymi pestkami słonecznika

Danie główne (1 do wyboru)

- Tradycyjny karp na maśle z tymiankowym puree ziemniaczanym
- Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym, pieczonymi ziemniakami w czosnku i rozmarynie, fasolką szparagową z pomidorkami i fetą
- Łosoś z buraczkowym puree, polętą kukurydzianą i duszonym szpinakiem

Deser (1 do wyboru)

- Jablecznik królewski z gałką waniliowych lodów
- Strucla makowa
- Tradycyjny sernik z sosem owocowym

Przystawki zimne

- Świąteczne mięsa pieczone własnego wyrobu
- Pasztet z konfiturą agrestową
- Tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem
- Mini ptysie z grzybowymi pastami
- Carpaccio z buraka z kaparami i kozim serem
- Sałatka z wędzonym pstrągiem z czarnymi oliwkami z mixem sałat w sosie winegret
- Śledź w 2 smakach (w śmietanie z jabłkiem i po kaszubsku)
- Pieczywo, masło smakowe

Przystawki ciepłe

- Świąteczny bigos z grzybami i grochem
- Risotto grzybowe z zielonym groszkiem
- Krokiety z kaszy jaglanej ze szpinakiem i serem w sosie grzybowym

Napoje

Bufet kawowy oraz wybór herbat, soki owocowe, woda oraz domowy kompot z suszu