



Spotkania wigilijne przy choince

Propozycja 1

Zupa	Barszcz wigilijny z uszkami z nadzieniem grzybowym
Danie główne	Złocisty karp marynowany smażony na maśle, podawany z cebulką, ziemniakami pieczonymi w ziołach i zasmażaną kapustą
Deser	Cynamonowa szarlotka na ciepło serwowana z lodami waniliowymi z rodzinnej pracowni
Napoje	Kawa, herbata oraz woda, soki 0,25 l/os

Cena 70 zł/os

*przyjęcie 3 godziny *prosimy o informacje czy przygotować opłatki

Propozycja 2

Zupa	Krem grzybowy z nutą warzyw z dodatkiem białego wina, podany z łazankami
Danie główne	Filet z łososia z sosem porowym, ryż jaśminowy, papardelle warzywne
Deser	Cynamonowa szarlotka na ciepło serwowana z lodami waniliowymi z rodzinnej pracowni
Napoje	Kawa, herbata oraz woda, soki 0,25 l/os

Cena 80 zł/os

*przyjęcie 3 godziny *prosimy o informacje czy przygotować opłatki

Propozycja 3

Przystawka	Tatar ze śledzia, ogórek kwaszony i kwaśna śmietana
Zupa	Krem buraczany, wędzony ser i kandyzowana gruszka
II Danie	Halibut z pieca na puree marchewkowo-groszkowym, podany z pieczonymi ziemniakami
Deser	Kula czekoladowa, krem pomarańczowo piernikowy, owoce, crunch, lody kremowe z rodzinnej pracowni
Napoje	Kawa, herbata oraz woda, soki 0,25 l/os

Cena 100 zł/os

*przyjęcie 3 godziny *prosimy o informacje czy przygotować opłatki

Propozycja 4

Zupa *(do wyboru na etapie ustaleń) 1 porcja na osobę*
Zupa grzybowa z nutą warzyw z dodatkiem białego wina, podana z łązankami
Barszcz wigilijny z uszkami z nadzieniem grzybowym, wyrób własny
Żurek na własnym zakwasie z kiełbasą ze świniobicia

Danie główne *serwowane na platerach (2p/os)*
Pierogi z kapustą i grzybami wyrób własny (3 szt.)
Filetowany pstrąg w ziołach
Marynowany filet z karpia smażony na maśle z cebulką
Kurczak w sosie muślinowym na bazie białego wina
Polędwiczki wieprzowe w sosie z podgrzybków
Policzki wołowe z jałowcem i rozmarynem

Dodatki do dania głównego

Ziemniaki zapiekane z ziołami
Ziemniaki z wody
Kapusta zasmażana z grzybami
Zestaw surówek.

Deser *(1,5 p/os)*
Świąteczny piernik z powidłami śliwkowymi
Szarlotka z antonówek
Makowiec z kruszanką

Zimne przekąski *2p/os do wyboru 4 dania + 1 sałatka*
Rolada z ciasta szpinakowego i łososia
Łosoś wędzony na chrupiącej grzance
Tradycyjna ryba po grecku
Śledź pod pierzynką
Galantyna drobiowa z sosem tatarskim
Schab ze śliwką po duńsku

Sałatka jarzynowa, grecka, niemiecka *(wybór jednej z nich)*
Pieczywo, masło

Napoje Kawa, herbata – bo, woda, soki 0,25 l

Cena 130 zł/os

*przyjęcie 5 godzin, *prosimy o informacje czy przygotować opłatki

Zupa *(do wyboru na etapie ustaleń) 1 porcja na osobę*
 Zupa grzybowa z nutą warzyw z dodatkiem białego wina, podana z łazankami
 Barszcz wigilijny z uszkami z nadzieniem grzybowym, wyrób własny
 Żurek na własnym zakwasie z kietbasą ze świniobicia
 Zupa grzybowa z nutą warzyw z dodatkiem białego wina i łazankami
 Barszcz wigilijny z uszkami z nadzieniem grzybowym
 Krem z borowikami z polskich lasów.
 Bulion rybny z warzywami Julienie i pulpecikami.

Danie główne *serwowane na platerach (2,5p/os)*
 Pierogi z kapustą i grzybami wyrób własny (3 szt)
 Pierogi ze szpinakiem i wędzonym łososiem (3 szt)
 Pierogi z oscypkiem i kapustą (3 szt)
 Filetowany pstrąg w ziołach
 Smażony karp na maśle podawany z szarym sosem
 Łosoś podawany z ryżem jaśminowym i sosem porowym
 Sandacz w sosie kardynalskim
 Saszetka z kurczaka z gruszką i serem pleśniowym
 Kurczak w sosie muślinowym na bazie białego wina
 Indyk w sosie kurkowym
 Tradycyjny zraz staropolski
 Pieczona karkówka po wielkopolsku
 Pieczona gołonka z warzywami
 Połędwiczki wieprzowe w sosie z podgrzybków
 Policzki wołowe duszone w winie z suszonymi pomidorami, grzybami i cebulką

Dodatki do dania głównego
 Ziemniaki z wody z masełkiem i koperkiem, ziemniaki zapiekane z ziołami, frytki, pyzy (do wyboru 3)
 Mix surówek, kapusta zasmażana z grzybami, buraczki z chrzanem, groch z kapustą

Deser *(2 p/os) mix ciast wigilijnych*
 Świąteczny piernik z powidłami śliwkowymi
 Szarlotka z antonówek
 Makowiec z kruszonką
 Sernik naszej pani Basi

Zimne przekąski *3 p/os do wyboru 6 dań + sałatka*
 Tatar ze śledzia na razowej grzance
 Rolada z ciasta szpinakowego i łososia
 Terina z białej ryby i wędzonego dorsza
 Karp w zalewie octowej podany z marynatami i wędzoną śliwką
 Bliny ze gęstą śmietaną i kawiozem
 Tagliata z łososiem, Placuszki z musem z karpia
 Krokiety z farszem grzybowym
 Wędzone ryby i mięsa z naszej wędzarni
 Roladka z indyka pieczona z fetą i cukinią w oliwce z chilli i kolendry
 Schab ze śliwką po duńsku
 Tatar wołowy serwowany na pumperniklu, Duet mięs slow cooking
 Rostbef medium z sosem musztardowo-jogurtowym
 Terrina z sarniny, Domowy pasztet z żurawiną
 Sałatka jarzynowa, niemiecka, kebab, cesarska, grecka (do wyboru jedna)
 Pieczywo, masełko

Napoje Kawa, herbata, woda, soki 0,25 l

Cena 150 zł/os

*przyjęcie 5 godzin *prosimy o informacje czy przygotować opłatki

Napoje

Karafka woda 1l	8 zł
Dzbanek soki 1l (jabłkowy, pomarańczowy)	12 zł
Cola i sprite 1l	15 zł

Cena pakietu 10 zł/os

Woda i soki bez ograniczeń *do 5 godzin

Cena pakietu 15 zł/os

Woda, soki, cola, sprite bez ograniczeń *do 5 godzin

Dodatki

Stojaki z owocami w stole 150g/1 os.	6 zł
Dodatkowe porcje ciasteczek	6 zł
Fontanna czekolady (max do 25 os)	400 zł
Ekspres do kawy (max do 25 os)	300 zł

Alkohole

Wino 0,7l	50 zł
Wódka Wyborowa 0,5l	40 zł
Wódka Finlandia 0,5l	60 zł

Pokój 1-osobowy ze śniadaniem	170 zł
Pokój 2-osobowy ze śniadaniem	200 zł

Gwiazdor	150 zł
Kolędy w wykonaniu na żywo	300 zł

