



Polskie Smaki

Menu wigilijne 129 zł brutto/os

Przystawka

Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulą oraz chipsem z chleba razowego

Zupa

Tradycyjny barszcz czerwony, krokiet z pieczarkami

Danie główne

(jedno do wyboru)

Smażony filet z karpia, sos cytrynowo-kaparowy, ziemniaki puree, surówka z kapusty kiszonej
Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym, ziemniaki opiekane z tymiankiem, buraczki zasmażane

Deser

Makowiec

Napoje

Woda, kawa, herbata – bez limitu

Minimalna ilość osób 10. Na specjalne życzenie przygotowujemy propozycje wegańskie i wegetariańskie





Polskie Smaki

Menu wigilijne 159 zł brutto/os

Zupa

Tradycyjny barszcz czerwony, krokiet z pieczarkami

Dania główne

(serwowane na półmiskach)

Smażony filet z karpia, sos cytrynowo-kaparowy
Pierogi z kapustą i grzybami okraszone złocistą cebulką
Surówka z kapusty kiszonej
Ziemniaki opiekane z tymiankiem

Deser

Patera ciast świątecznych: piernik korzenny, makowiec

Napoje

Woda, kawa, herbata- bez limitu

Minimalna ilość osób 10. Na specjalne życzenie przygotowujemy propozycje wegańskie i wegetariańskie





Polskie Smaki

Menu wigilijne 239 zł brutto/os

Zupa

Tradycyjny barszcz czerwony, krokiet z pieczarkami

Dania główne

(serwowane na półmiskach)

Ryba po grecku, smażony fileć z karpia, sos cytrynowo-kaparowy, kapusta świąteczna z grochem
Pierogi z kapustą i grzybami okraszone złocistą cebulką, ziemniaki opiekane z tymiankiem

Przekąski

(serwowane na półmiskach)

Wybór mięs pieczonych własnego wyrobu z chrzanem i żurawiną
Świąteczny śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulą oraz chipsem z chleba razowego
Sałatka jarzynowa z jabłkiem, porem, kiszonym ogórkiem
Domowy pasztet z konfiturą czerwonej cebuli i marynowanymi grzybami
Masło i pieczywo

Deser

Patera ciast świątecznych

Piernik korzenny, sernik domowy z sosem czekoladowym, makowiec

Napoje

kompot z suszu, woda, kawa, herbata- bez limitu

Minimalna ilość osób 10. Na specjalne życzenie przygotowujemy propozycje wegańskie i wegetariańskie





Polskie Smaki

Menu wigilijne 259 zł brutto/os

Dania serwowane są w formie bufetu

Zupa

Tradycyjny barszcz czerwony, krokiet z pieczarkami

Dania główne

(dwa do wyboru)

Smażony filet z karpia, sos cytrynowo-kaparowy, ryba po grecku, filet z kurczaka w sosie pieczarkowym

Pierogi z kapustą i grzybami okraszone rumianą cebulką

Dodatki

Ziemniaki opiekane z tymiankiem, surówka z kiszonej kapusty, kapusta z grochem

Zimne przekąski

Wybór mięs pieczonych własnego wyrobu z chrzanem i żurawiną

Świąteczny śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulą oraz chipsem z chleba razowego

Salatka jarzynowa z jabłkiem, porem, kiszonym ogórkiem

Domowy paszтет z konfiturą czerwonej cebuli i marynowanymi grzybami

Masło i pieczywo

Deser

Patera ciast świątecznych

Piernik korzenny, sernik domowy z sosem czekoladowym, makowiec

Napoje

kompot z suszu, woda, kawa, herbata- bez limitu

Minimalna ilość osób 10. Na specjalne życzenie przygotowujemy propozycje wegańskie i wegetariańskie

