

Wigilie Firmowe cena 110zł od osoby

Menu

opłatek wigilijny na sianku

zupa : krem z leśnych grzybów lub barszcz czerwony z uszkami

Półmis mięsno/rybny :

- Dorsz w sosie śmietanowym ,***
- pstrąg - dzwoneczki ,***
- kaczka pieczona(udko oraz pierś)***
- karkówka z szpikowana czosnkiem i ziołami***

Dodatki : 2 z 4 do wyboru

Ziemniaczki z koperkiem

Kasza gryczana

Cząstki ziemniaczane pieczone

Kopytka

Surówki : 3 z 5 do wyboru

Warzywa na parze

Kapusta zasmażana

Buraczki

Zimowa

porowa.

kompot z owoców

Deser :

ciasto świąteczne domowe

Kawa , herbata bez ograniczeń

Soki niegazowane 0,5 l na osobę.

Woda gazowana oraz niegazowana

Kolacja

Pieczewko + maselko

Rybka po grecku

Rybka w galarecie pstrąg

Pomuchel po królewsku

roladki z łososia

Sałatka tradycyjna (warzywna)

Ciepła płyta

***Pierogi z kapustą i grzybami podawane z okrasą pod
kilkoma postaciami***

Krokiety ze szpinakiem lub z kapustą i grzybami

Gołąbki w sosie pomidorowym

Rolada z boczkiem w ziołach