



OFERTA WIGILIJNA

Okres Świąt Bożego Narodzenia to czas wyjątkowy. Staramy się, aby choć cząstka tej niepowtarzalnej, domowej atmosfery zagościła wśród tych, z którymi spotykamy się codziennie wypełniając zawodowe obowiązki. To możliwość na złożenie pracownikom świątecznych życzeń, okazja do podsumowania osiągnięć firmy, podziękowania za wspólny trud i wysiłek włożony w funkcjonowanie przedsiębiorstwa.

Pielęgnując tradycję świątecznych spotkań zachęcamy Państwa do spędzenia tych wyjątkowych chwil w naszych progach. Będzie nam niezmiernie miło gościć Państwa w naszym kompleksie

PROPOZYCJA I

ZUPA – do wyboru (1 wersja)

- Krem z pieczarek z grzankami
- Barszcz z uszkami

OBIAD – wyporcjowany

- Karp w panierce
- Ziemniaki puree
- Kapusta kiszona z grzybami

DESER

Świąteczne słodkości 1,5szt/os:

- Ciasto piernikowe ze śliwką
- Ciasto drożdżowe z serem
- Ciasto drożdżowe z makiem

Do deseru serwowana kawa oraz herbata bez ograniczeń

- Porcja soku owocowego /os.

KOSZT: 65 zł/os.brutto

PROPOZYCJA II

PRZYSTAWKA

- Śledzik w oleju z macerowaną cebulką + pieczywo

ZUPA – do wyboru (1 wersja)

- Barszcz z uszkami
- Krem z pieczonego buraka
- Grzybowa zabieleniana z makaronem

OBIAD – wyporcjowany

- Karp w panierce **lub** sandacz z patelni z dipem śmietanowo-koperkowym
- Ziemniaki puree
- Kapusta kiszona z grzybami
- Pierogi z kapustą 2szt

DESER

Świąteczne słodkości 1,5szt/os:

- Ciasto piernikowe ze śliwką
- Ciasto czekoladowo-kokosowe
- Sernik

Do deseru serwowana kawa oraz herbata bez ograniczeń

- Lampka wina /os

KOSZT: 88 zł/os.brutto



PROPOZYCJA III

ZUPA – do wyboru (1 wersja)

- Krem z pieczarek z grzankami
- Barszcz z uszkami
- Rosół rybny z grzankami
- Grzybowa zabieleną z makaronem

DANIE GŁÓWNE serwowane wieloporcjowo 2sz/os do wyboru 3 gatunki:

- Karp w panierce
- Łosoś z grilla na szpinaku
- Łosoś z dipem śmietankowo- koperkowym
- Sandacz z patelni
- Wołowina po staropolsku duszona w winie i warzywach

- Surówka z ogórka kiszzonego z miodem
- Wigilijna kapusta z grzybami
- Ziemniaki z koperkiem
- Ziemniaki z pieca

DESER

Wybór świątecznych smakołyków (2 do wyboru)

- Ciasto piernikowe ze śliwką
- Sernik
- Makówki

Do deseru serwowana kawa oraz herbata bez ograniczeń

- Lampka wina /os

KOSZT: 125 zł/os.brutto

PROPOZYCJA IV

PRZYSTAWKA

- Hekele- tatar ze śledzia z dodatkami

ZUPA

- Krem z podgrzybków lub krem z pieczonego buraka

DANIE GŁÓWNE

- Świąteczny schab po kasztelańsku w sosie grzybowym
- Karp w panierce
- Pierogi z kapustą i grzybami 3szt.
- Wigilijna kapusta z grzybami
- Ziemniaki pure
- Kluski

DESER

- Świąteczny deser z makiem, pomarańczą, orzechami i laską wanilii
- Ciasto piernikowe ze śliwką

Do deseru serwowana kawa oraz herbata bez ograniczeń

KOSZT: 119zł/os.brutto



ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ WZBOGACENIA OFERTY O

*** ZIMNĄ PŁYTEJĘ w cenie 35zł/os**

- Mintaj w kwaśnej zalewie
- Selekcja swojskich wędlin
- Patera mięs (schab z morelą i karczek ze śliwką)
- Schab szpikowany wątróbką
- Śledzik w oleju
- Śledzik w śmietanie z jabłkiem
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Paszтет z domową żurawiną
- Pieczywo i masło

* Świąteczny kisiel żurawinowy	10zł/ porcję
* Deser czekoladowy z wiśnią	12 zł/porcję
* Grzaniec z goździkami i pomarańczą	10zł/ porcję
* Kompot z suszu	7zł/ porcję
* Kompot z dyni	6zł/porcję
* Makówki	8zł/os