



MENU WIGILIJNE

Propozycja nr 1 –78,00/os.

Przystawka:

- Śledzik z macerowaną cebulką

Zupa:

- Świąteczny barszcz z uszkami

Danie główne:

- Karp w panierce
- Pierogi z kapustą i grzybami 3szt.
- Wigilijna kapusta z grzybami
- Ziemniaki z koperkiem

Deser:

- Makówki
- Placek korzenny ze śliwką
- Kawa lub herbata

Propozycja nr 2 –87,00/os.

Przystawka:

- Śledzik z macerowaną cebulką

Zupa:

- Aromatyczna grzybowa z makaronem

Danie główne:

- Karp w panierce
- Pierogi z kapustą i grzybami 3szt.
- Wigilijna kapusta z grzybami lub grochem
- Ziemniaki po pańsku

Deser:

- Świąteczny deser z makiem, pomarańczą, orzechami i laską wanilii
- Placek korzenny ze śliwką
- Kawa lub herbata

Propozycja nr 3 –115,00/os.

Przystawka:

- Ryba w galarecie

Zupa:

- Rosół rybny lub barszcz z uszkami

Danie główne:

- Karp w panierce
- Łosoś z grilla ze szpinakiem
- Surówka z ogórka kiszzonego z miodem
- Wigilijna kapusta z grzybami
- Ziemniaki z koperkiem

Deser:

- Makówki
- Staropolska moczka
- Placek jabłkowy lub śliwkowy podawany na ciepło
- Kawa lub herbata

Propozycja nr 4 –125,00/os.

Przystawka:

- Trio śledziowe

Zupa:

- Krem z podgrzybków

Danie główne:

- Schab po kasztelańsku w sosie grzybowym
- Karp w panierce
- Pierogi z kapustą i grzybami 3szt.
- Wigilijna kapusta z grzybami
- Ziemniaki po pańsku

Deser:

- Świąteczny deser z makiem, pomarańczą, orzechami i laską wanilii
- Makówki
- Placek korzenny ze śliwką
- Kawa lub herbata

Do wyżej wymienionych zestawów proponujemy szeroka gamę jakościowych win lub aromatyczny grzaniec z dodatkiem goździków i pomarańczy.