



RESTAURACJA

OFERTA MENU

Wigilie dla firm

ZESTAW I - obiad serwowany z deserem – 45 zł / 1 osobę

Zupa :

- barszcz czerwony z uszkami

Drugie danie (serwowane) :

- smażony filet z dorsza w sosie borowikowym

- torcik z ziemniaków puree

- sałatka ze świeżych warzyw w dresingu winegret

Deser :

- ciasta świąteczne mieszane (sernik, makowiec, piernik bakaliowy)

Bufet i napoje :

- kawa lub herbata (bez ograniczeń)

- soki owocowe, woda n/gazowana z cytryną i lodem podane w dzbankach (0,4 l / 1 osobę)

ZESTAW II - obiad z deserem – 60 zł / 1 osobę

Zupa :

- zupa borowikowa z lanymi kluseczkami

Drugie danie (podane na półmiskach – 2 porcje mięs / 1 osobę) :

- smażony filet z pstrąga na puree z marchewki

- filet drobiowy nadziewany farszem z pora

- zraziki wieprzowe po kaszubsku w sosie pieczeniowym podane z gryczotto

- ziemniaki gotowane, frytki

- zestaw surówek, buraczki zasmażane

Deser :

- beza domowego wypieku z musem malinowym

Bufet i napoje :

- kawa lub herbata (bez ograniczeń)

- kompot wigilijny

- soki owocowe, woda n/gazowana z cytryną i lodem podane w dzbankach (0,4 l / 1 osobę)

ZESTAW III - obiad z deserem – 75 zł / 1 osobę

Zupa :

- żur po staropolsku na białej kielbasie z jajkiem i grzybami leśnymi

Drugie danie (podane na półmiskach - 2 porcje mięs / 1 osobę) :

- karp pieczony z sosem grzybowym

- kaczka pieczona w jabłkach zroszonych rumem z czerwoną kapustą

- rolada drobiowa nadziewana szpinakiem w sosie gorgonzola

- pierogi mieszane

z dorszem

z mięsem

ruskie

- ziemniaki gotowane, talarki ziemniaczane

- zestaw surówek, kapusta z grzybami

Deser :

- mus owocowy z bitą śmietaną

Bufet i napoje :

- kawa lub herbata (bez ograniczeń)

- soki owocowe, woda n/gazowana z cytryną i lodem podane w dzbankach (0,4 l / 1 osobę)

ZESTAW IV - kolacja z daniami na ciepło – 85 zł / 1 osobę

Przekąski na zimno :

- dorsz po grecku

- śledzik z warzywami podany w pulce ziemniaczanej

- rolada z pstrąga nadziewana szpinakiem i suszonymi pomidorami

- karp faszerowany w galarecie

- sałatka brokułowa z sosem czosnkowym

- sałatka grosz z marynowanym kurczakiem

- sałatka jarzynowa tradycyjna

- pieczywo, masło

Na ciepło :

- barszcz czerwony czysty

- krostki z mięsem

- krostki z kapustą i grzybami

- pieczeń z karkówki nadziewana śliwką

- filet drobiowy po zbójnicku zapiekany z serem i warzywami

- dorsz z warzywami w sosie gorgonzola

Deser :

- ciasta świąteczne mieszane (sernik, makowiec, piernik bakaliowy)

Bufet i napoje :

- kawa lub herbata (bez ograniczeń)

- kompot wigilijny

- soki owocowe, woda n/gazowana z cytryną i lodem podane w dzbankach (0,4 l / 1 osobę)

