

Menu Wigilia Firmowa



ceny od 120 zł/os



Pakiet I

Przystawki

- Śledź a'la Matjas z pieczonym burakiem, cebulą piklowaną i tymiankiem

Zupy

- Tradycyjny barszcz czerwony z domowymi uszkami

Dania główne

- Ryba w panierce, puree ziemniaczane, kapusta z grochem

Deser

- Świąteczny sernik piernikowy

Napój

- Kompot z suszonych owoców

Pakiet II

Przystawki- do wyboru

- Pasztet z fasoli z grzybami z konfiturą z czerwonej cebuli
- Wędzony łosoś z kremem chrzanowym i piklowanym ogórkiem

Zupy

- Zupa z leśnych grzybów z domowym makaronem

Dania główne

- Filet z sandacza, puree koperkowe, delikatny sos winny, pieczony burak z chrzanem

Deser

- Sernik piernikowy

Napój

- Kompot z suszonych owoców

Zimna płyta

- Śledź w śmietanie z cebulką
- Ryba po grecku
- Pieczony schab z suszoną śliwką i sosem chrzanowym
- Pieczywo

Na ciepło

- Pierogi z kapustą i grzybami
- Polędwiczka wieprzowa w sosie własnym z suszoną śliwką

Pakiet III

Przystawki- do wyboru

- Pasztet z dziczyzny z konfiturą z czerwonej cebuli i marynowanymi grzybami
- Wędzony łosoś z kremem chrzanowym i piklowanym ogórkiem

Zupy

- Krem z borowików z grzankami ziołowymi i oliwą truflową

Dania główne- do wyboru

- Dorsz w sosie porowym, puree ziemniaczane, pieczony por i dziki brokuł
- Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym, kasza pęczak, pieczone warzywa

Deser- do wyboru

- Sernik piernikowy
- Strudel gruszkowy z lodami waniliowymi

Napój

- Kompot z suszonych owoców

Zimna płyta

- Śledź z jabłkiem i cebulką
- Pieczony schab z suszoną śliwką i sosem chrzanowym
- Pasztet z dziczyzny z konfiturą z gruszki i czarnuszki
- Marynowane warzywa korzeniowe i grzyby leśne
- Pieczywo

Na ciepło

- Pierogi z kapustą i leśnymi grzybami
- Kluski śląskie z sosem grzybowym
- Żeberka pieczone w sosie własnym z suszoną śliwką

