



Restauracja Piastowska 198

Wigilia firmowa

TRADYCJA

159 zł

Zestaw I

- Barszcz czerwony z pasztecikiem 250ml
 - Pierogi z kapustą i grzybami 7 szt.
 - Filet z karpia smażony na maśle klarowanym 90g
 - Filet z pstrąga pieczony i marynowany w ziołach 90g
 - Sos migdałowy 30g
 - Ziemniaki opiekane 150g
 - Surówka sezonowa
- Ciasto piernikowe z dżemem porzeczkowym i polewą czekoladową 100g
- Sernik cytrynowy na piernikowym spodzie z sosem malinowym 100g
 - Makowiec z bakaliami 100g
 - Kawa, herbata
 - Kompot z suszu
- Woda niegazowana w dzbankach

NOWOCZESNOŚĆ

159 zł

Zestaw I

- Ravioli open face nadziewane kapustą karmelizowaną i suszonymi grzybami 100g
 - Krem z pieczonego buraka z pianką chrzanową 250ml
- Filet z karpia marynowany w ziołach z musem z pstrąga i emulsją migdałową 150g
 - Puree z ziemniaków i marchwi z dodatkiem maku 100g
- Piernik przekładany porzeczkową galaretką i musem czekoladowym 100g
- Sernik cytrynowy z pudrem korzennym i karmelizowanymi w miodzie malinami 100g
 - Makowiec z bakaliami 100g
- Polewka z suszonych jabłek aromatyzowana cytryną i goździkami
 - Kawa, herbata
- Woda niegazowana

Zestaw II

186 zł

- Zupa grzybowa z łazankami 250ml
- Pierogi ze szpinakiem i łososiem 7 szt.
- Grillowany karmazyn marynowany w ziołach 90g
 - Udo z kaczki pieczone w jabłkach i żurawinie 120g
- Filet z dorsza pieczony z chrupiącą posypką 90g
 - Ziemniaki z wody
 - Sos ziołowy
- Mix sałat z sosem winegret
- Ciasto piernikowe z dżemem porzeczkowym i polewą czekoladową 100g
- Sernik cytrynowy na piernikowym spodzie z sosem malinowym 100g
 - Makowiec z bakaliami 100g
 - Kawa, herbata
 - Kompot z suszonych owoców
- Woda niegazowana w dzbankach

Zestaw II

186 zł

- Łosoś aromatyzowany dymem z zielonej herbaty podany z galaretką ziołową i chrustem pszennym 100g
- Consome grzybowe z kluskami żytnimi 250ml
- Polędwiczka z dorsza marynowana w szalwii podana z sosem salsa verde 150g
 - Pieczona pierś z indyka z suszonymi pomidorami i bazylikowym pesto 120g
 - Grillowana cukinia
 - Ryż cytrynowy 50g
- Piernik przekładany porzeczkową galaretką i musem czekoladowym 100g
- Sernik cytrynowy z pudrem korzennym i karmelizowanymi w miodzie malinami 100g
 - Makowiec z bakaliami 100g
 - Kawa, herbata
- Polewka z suszonych jabłek aromatyzowana cytryną i goździkami
- Woda niegazowana w dzbankach



Restauracja Piastowska 198

Wigilia firmowa

TRADYCYJNA POLSKA WIECZERZA WIGILIJNA

279 ZŁ

Wigilijne pierogi z kapustą i suszonymi grzybami 5 szt.

Tradycyjny barszcz czerwony z pasztecikiem 250ml

Filet z karpia smażony z dodatkiem wiejskiego masła 100g

Natarte czosnkiem filety z pstrąga prosto z pieca 100g

Karmelizowana kapusta kiszona aromatyzowana suszonymi grzybami 80g

Śledź w sosie śmietanowym z jabłkiem i cebulką 70g

Dorsz smażony w sosie pomidorowym z jarzynami 70g

Filet z łososia w delikatnym auszpiku 60g

Sałatka z selera marynowanego z jabłkiem i orzechem włoskim 50g

Kruche sałaty z plasterkami wędzonego pstrąga 50g

Ślaska świąteczna makówka 80g

Ciasto piernikowe z dżemem porzeczkowym

i polewą czekoladową 100g

Sernik cynamonowy na piernikowym spodzie

z sosem malinowym 100g

Pieczyno, masło

Ziemniaki z koperkiem, sos ziołowy

Kawa, herbata

Kompot z suszonych owoców

Napoje zimne

Wszystkie ceny podane są w kwotach brutto.