

# Wigilia firmowa

PROPOZYCJE MENU

## ZESTAW I

**Zupa** – Barszcz z domowymi uszkami

**Danie główne** – Karp saute na kapuście z grochem  
i puree ziemniaczanym  
- Opiekane pierogi z kapustą i grzybami

**Deser** – Tradycyjna szarlotka z cynamonem

**Zakąski** – Śledzie pod pierzynką z burakiem  
- Sałatka jarzynowa  
- Grzybki w śmietanie z domowym pieczywem

**Napoje** – woda (bez limitu), sok, kawa/herbata (do deseru)

**Cena 139/os**

## ZESTAW II

**Przystawka** – Tatar ze śledzia z jabłkiem, na grzance

**Zupa** – Krem z grzybów leśnych z oscypkiem

**Danie główne** – Gołąbek z kaszą, grzybami i bryndzą  
na buraczanym puree z sosem demi glace

**Deser** – Patera tradycyjnych ciast  
- Kompot z suszu

**Zakąski** – Sałatka z pieczonym łososiem, jajkiem i  
orzechami polane vinegrette cytrynowym  
- Domowy pasztet z żurawiną  
- Rolada Serowa z szynką długo dojrzewającą i  
rukolą  
- Galantynki z karpia z kolorowym pieprzem

**Napoje** – kawa, herbata, sok, woda

**Cena – 199 zł/os**

POWYŻSZA OFERTA JEST PRZYKŁADOWA, ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ ZMIANY LUB ROZBUDOWANIA. SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI,  
A PRZYGOTUJEMY OFERTĘ SZYTĄ NA MIARĘ TWOICH POTRZEB.