

MENU WIGILIJNE

W wigilijnym czasie pomożemy Państwu zorganizować wyjątkowe świąteczne spotkanie w gronie pracowników, klientów lub przyjaciół.

I wariant

1. przystawka:
 - pierogi z kapustą i grzybami 4 szt. na osobę
2. zupa:
 - barszczyk czerwony z uszkami
3. danie zasadnicze:
 - karp smażony (dzwony) - 1 porcja na osobę
 - kapusta z grochem
 - ziemniaki puree
4. deser:
 - makowiec i sernik
5. napoje:
 - kompot z suszonych owoców
 - kawa, herbata, dodatki
6. zimna płyta:
 - śledź w oleju
 - roladka rybna z oliwką
 - sałatka jarzynowa
 - pieczywo, dodatki

II wariant

1. przystawka:
 - pierogi z kapustą i grzybami 4 szt. na osobę
2. zupa:
 - zupa grzybowa z tazankami
3. danie zasadnicze:
 - karp smażony (dzwony) lub dorsz filet lub inna ryba po konsultacji - 1 porcja na osobę
 - kapusta z grochem
 - ziemniaki z wody z koperkiem
4. deser:
 - ciasta i owoce na paterach (sernik, szarlotka)
5. napoje:
 - kompot z suszonych owoców
 - woda i soki w dzbankach
 - kawa, herbata, dodatki
6. zimna płyta:
 - śledź w oleju
 - śledź po japońsku
 - roladka rybna z łososiem i szpinakiem
 - ryba w galarecie
 - sałatka jarzynowa
 - pieczywo, dodatki