

## MENU WIGILIJNE 2023

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

I wariant - 99,00 zł netto za osobę

1. przystawka:

- pierogi z kapustą i grzybami 3 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 - 122,00 zł netto za osobę

1. przystawka:

- pierogi z kapustą i grzybami 4 szt. na osobę

2. zupa:

- zupa grzybowa z łazankami

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

Ofertę przygotował: Mariusz Przerada, Catering Manager, 698-618-394, Złote Arkady, Częstochowa

Podane ceny jednostkowe dotyczą zleceń pow. 30 osób. Koszt wynajęcia sprzętu (zastawa, sztućce, szkło) - 8 pln netto/os.