

MENU na wynos – wigilia 2020r.



Przygotowaliśmy dla Państwa 3 zestawy wigilijne. Istnieje również możliwość skomponowania własnego zamówienia z zaproponowanych dań wigilijnych.

Informacje ogólne:

- 1. Termin odbioru:** 24.12.20 (lub na życzenie wcześniej)
- 2. Czas odbioru:** 10:00-14:00
- 3. Ostateczna data złożenia zamówienia:** 20.12 – godzina 20:00
- 4. Możliwość dowozu na terenie Poznania przy zamówieniu powyżej 500zł.**
5. Praca w naszej Restauracji odbywa się w ścisłym reżimie sanitarnym. Nasi kucharze pracują w maseczkach oraz rękawiczkach. Przestrzegamy wszelkich zasad higieny oraz dezynfekcji.

Zestaw I – (75zł / osoba)

Zupa:

- ❖ *Barszcz czerwony*

Danie główne:

- ❖ *Karp marynowany z majerankiem i cebulą (do usmażenia) / kapusta kiszona z suszonymi grzybami*
- ❖ *Pierogi z kapustą i grzybami (ugotowane – 3szt.)*
- ❖ *Pierogi z farszem z dzika i kaszą gryczaną (ugotowane – 3szt.)*

Deser:

- ❖ *Panna cotta makowa / kruszonka z cynamonem / bakalie*

Zestaw II – (90zł / osoba)

Zupa:

- ❖ *Krem z suszonych grzybów / kwaśna śmietana*

Danie główne:

- ❖ *Filet z sandacza lub karp marynowany (do usmażenia) / sos borowikowy / kapusta kiszona z suszonymi grzybami*
- ❖ *Pierogi z kapustą i grzybami (ugotowane – 5szt.)*
- ❖ *Gulasz z dziczyzny / rydze / szarlotka / żurawina (200g.)*

Desery:

- ❖ *Sernik / sos czekoladowo wiśniowy*

Zestaw III – (140zł / osoba)

Zupa:

- ❖ *Krem z suszonych grzybów / kwaśna śmietana*

Danie główne:

- ❖ *Pieczona ćwiartka kaczki / modra kapusta z rodzynkami i wiśnią*
- ❖ *Karp marynowany z majerankiem i cebulą (do usmażenia) / kapusta kiszona z suszonymi grzybami*
- ❖ *Pierogi z kapustą i grzybami (ugotowane – 3szt.)*
- ❖ *Pierogi z farszem z dzika i kaszą gryczaną (ugotowane – 3szt.)*

Desery:

- ❖ *Cisto marchewkowe*

Zimne zakąski:

- ❖ *Pasztet z dzika, domowy chutney (100g.)*
- ❖ *Śledzie w śmietanie z jabłkami (100g.)*
- ❖ *Połędwica z dorsza w sosie greckim (100g.)*

Dania do skomponowania wg uznania:

Zupa: (słoik 900ml)

- ❖ *Barszcz czerwony – 29zł*
- ❖ *Krem z suszonych grzybów / kwaśna śmietana – 39zł*
- ❖ *Zupa rybna zabieleną śmietanką / imbir / cytryna – 39zł*

Danie główne:

- ❖ *Karp marynowany z majerankiem i cebulą (do usmażenia) (120g.) – 28zł*
- ❖ *Pieczony kark z dzika, wędzony boczek, grzyby, czosnek (120g.) – 37zł*
- ❖ *Pieczona ćwiartka kaczki (1szt.) – 39zł*
- ❖ *Gulasz z dziczyzny / rydze / szarlotka / żurawina (500g.) – 69zł*
- ❖ *Filet z sandacza (do usmażenia) / sos borowikowy (120g.) – 35zł*
- ❖ *Pierogi z farszem z dzika i kaszą gryczaną (ugotowane – 5szt.) – 19zł*
- ❖ *Pierogi z kapustą i grzybami (ugotowane – 5szt.) – 15zł*
- ❖ *Makielki (1kg.) – 29zł*

Dodatki:

- ❖ *Kapusta kiszona z suszonymi grzybami (1kg.) – 39zł*
- ❖ *Modra kapusta z rodzynkami i wiśnią (1kg.) – 39zł*

Zimne zakąski:

- ❖ *Peklowana karkówka wieprzowa (100g.) – 15zł*
- ❖ *Pasztet z dzika, domowy chutney (100g.) – 19zł*
- ❖ *Schab faszerowany śliwą z owocami w winnej galarecie (100g.) – 14zł*
- ❖ *Śledzie w śmietanie z jabłkami (100g.) – 15zł*
- ❖ *Śledzie w oleju (porcja 100g.) – 15zł*
- ❖ *Polędwica z dorsza w sosie greckim (100g.) – 17zł*
- ❖ *Bigos z kielbasą / śliwa / grzyby (1kg.) – 59zł*
- ❖ *Ryba w occie (100g.) – 16zł*
- ❖ *Rilletes z kaczki / bakalie / majeranek (100g.) – 18zł*



Desery:

- ❖ *Sernik / sos czekoladowo wiśniowy (12 porcji) – 89zł*
- ❖ *Tarta ze śliwkami i kruszonką (12 porcji) – 79zł*
- ❖ *Cisto marchewkowe (12 porcji) – 79zł*
- ❖ *Panna cotta makowa / kruszonka z cynamonem / bakalie (1 porcja) – 15zł*