



Propozycja menu – wigilia 2023r.

Informacje ogólne:

1. **Termin:**
2. **Czas przybycia:**
3. **Ilość osób:**
4. **Koszt:** 159zł /os. (+10% serwis)

Zupa:

- ❖ *Barszcz z uszkami lub pasztecikiem z mięsem do wyboru*

Danie główne (podane na platerach – 1,5 porcji na osobę):

- ❖ *Pierogi z kapustą i grzybami, masłem i cebulką po 3 szt./os.*
- ❖ *Karp z duszoną cebulką, rodzynekami i majerankiem*
- ❖ *Dorsz z pieca z cytrynowym pieprzem i koprem włoskim w śmietanie*
- ❖ *Łopatka wieprzowa z wędzoną słoniną w sosie z piwem i warzywami*
- ❖ *Rolada z indyka z orzechami, sos z serem pleśniowym*

Dodatki (podane na platerach):

- ❖ *Ziemniaki pieczone z czosnkiem i ziołami*
- ❖ *Kapusta kiszona zasmażana z grzybami*
- ❖ *Tradycyjne makielki*
- ❖ *Warzywa gotowane z migdałami i masłem*



Deser:

- ❖ *Szarlotka na ciepło, sos cynamonowy, orzech włoski*

Napoje wg spożycia:

- ❖ *Woda mineralna 0,7l. – 19zł/but.*
- ❖ *Soki owocowe w dzbankach 1l. – 19zł*
- ❖ *Kawa – od 12zł*
- ❖ *Pozostałe napoje do wyboru z menu lub karty win*