



Propozycja menu – wigilia 2023r.

Informacje ogólne:

1. **Termin:**
2. **Czas przybycia:**
3. **Ilość osób:**
4. **Koszt:** 209zł /os. (+10% serwis)

Zupa:

- ❖ *Zupa grzybowa, łazanki, warzywa brunoise*

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, rodzynkami i majerankiem*
- ❖ *Halibut saute, sos cytrynowy z tymiankiem*
- ❖ *Karkówka z dzika szpikowana bekonem i czosnkiem, sos z rozmarynem*
- ❖ *Eskalopki wieprzowe z grzybami w sosie z szalwią*
- ❖ *Pieczona kaczka, sos z jabłkiem i cynamonem*

Dodatki (podane na platerach):

- ❖ *Ziemniaki pieczone z czosnkiem i ziołami*
- ❖ *Kapusta kiszona zasmażana z grzybami*
- ❖ *Pyzy własnego wyrobu*
- ❖ *Tradycyjne makielki*



Deser:

- ❖ *Sernik z kruszonką czekoladową, śliwka, orzechy*

Zimne zakąski: (podane na platerach – 1,5 porcji na osobę):

- ❖ *Tradycyjna ryba po grecku*
- ❖ *Pieczony paszтет z dzika, sos cumberland*
- ❖ *Śledź w śmietanie z jabłkiem*
- ❖ *Własnego wyrobu smalec z wędzonej słoniny z jabłkiem, cebulką i majerankiem*
- ❖ *Pieczyno i masło*

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*