



---

## Propozycja menu – wigilia 2023r.

### Informacje ogólne:

1. **Termin:**
2. **Czas przybycia:**
3. **Ilość osób:**
4. **Koszt:** 279zł /os. (+10% serwis)

### **Zupa:**

- ❖ *Zupa rybna z warzywami i koperkiem*

### **Danie główne (podane na platerach – 2 porcje na osobę):**

- ❖ *Pierogi z kapustą i grzybami, masłem i cebulką po 2 szt./os.*
- ❖ *Karp z duszoną cebulką, rodzynkami i majerankiem*
- ❖ *Sandacz w sosie borowikowym*
- ❖ *Udko z królika, suszona morela, sos śmietanowy z anyżem*
- ❖ *Tradycyjny zraz wołowy, sos własny*
- ❖ *Pieczona kaczka, sos z jabłkiem i cynamonem*

### **Dodatki (podane na platerach):**

- ❖ *Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem*
- ❖ *Tradycyjne pyzy*
- ❖ *Kapusta kiszona zasmażana z grzybami*
- ❖ *Glazurowane buraczki*
- ❖ *Kapusta modra z suszoną śliwą*



---

### **Deser:**

- ❖ *Mus piernikowy, morela, pomarańcze, migdałowa kruszonka*

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

- ❖ *Tradycyjna ryba po grecku*
- ❖ *Pieczony paszтет z dzika, sos cumberland*
- ❖ *Śledź w pomidorach z cebulką i kaparami*
- ❖ *Łosoś wędzony z jakim przepiórczym, dip chrzanowy z koperkiem*
- ❖ *Własnego wyrobu smalec z wędzonej słoniny z jabłkiem, cebulką i majerankiem*
- ❖ *Własnego wyrobu Rilletes wieprzowe z suszoną śliwą*
- ❖ *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*