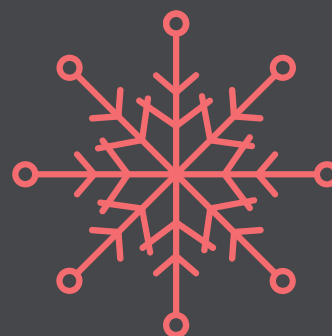
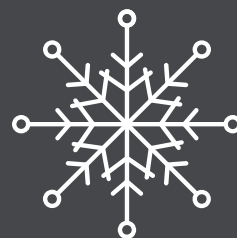




Menu Wigilijne



Wesołych Świąt!





ZAKĄSKA ZIMNA

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W PRZYPRAWACH
KORZENNYCH NA SALATCE



BUFET ZIMNY

ROLADKA DROBIOWA Z SUSZONYM
POMIDOREM

ŚLEDŹ PO KASZUBSKU

RYBA PO GRECKU

INDYK W PRZYPRAWACH KORZENNYCH

SALATKA Z GRILLOWANYMI PIECZARKAMI,
RYŻEM I PACHNĄCĄ PIETRUSZKĄ

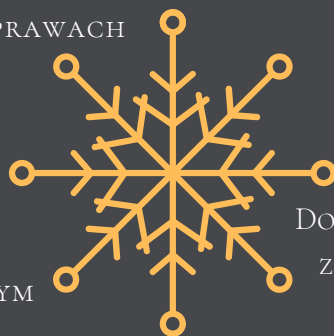
TARTA Z SEREM I BOCZKIEM

VOL A VENT Z MUSEM CIELĘCYM I GRZYBKAMI

MARYNOWANYMI

MIĘSA PIECZONE (SCHAB ZE ŚLIWKĄ, KARCZEK
W ZIOŁACH)

PIECZYWO, MASŁO



ZUPA

KREM GRZYBOWY Z PALUSZKIEM
KMINKOWO-CEBULOWYM

DANIE GŁÓWNE

DORSZ NA PUREE MARCHEWKOWO-CYTRYNOWYM
Z PLACUSZKIEM SZPINAKOWYM, WARZYWA, SOS
POROWY

BUFET CIEPŁY

BARSZCZ CZERWONY Z PASZTECIKIEM

PIEROGI Z KAPUSTĄ W EMULSJI KMINKOWEJ

PIECZONY KARP

PIECZONE KURCZAKI W SOSIE

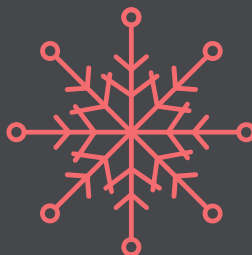
POMARAŃCZOWYM Z AROMATEM GOŹDZIKÓW

DODATKI :

NALEŚNIKI Z PIECZARKAMI I ŻÓŁTYM SEREM

WARZYWA GOTOWANE

ZIEMNIAKI GOTOWANE



BUFET DESEROWY

SERNIK Z BEZĄ

MUS WIŚNIOWY

MAKOWNIK



Koszt menu

268zł netto/osoba



ZAKĄSKA ZIMNA

TERRINA Z SERA MASCARPONE I ŁOSOSIA
WĘDZONEGO SERWOWANA NA SALATCE
Z RUCOLI



ZUPA

KREM Z PIECZONEGO BURAKA Z KWAŚNĄ
ŚMIETANĄ I SZCZUPIORKIEM

DANIE GŁÓWNE

FILET Z SANDACZA Z GRILLOWANYMI WARZYSKAMI
PODAWANY Z GNIOCCHI W SOSIE SZAFRANOWYM
Z OLIWĄ DYNIOWĄ

BUFET ZIMNY

KARP W GALARECIE Z RODZYNKAMI

BLINY Z ŁOSOSIEM I CHRZANEM

DORSZ W BURAKACH

TYMBALIKI WIEPRZOWE

KURCZAK W MAKU

ŚLEDŹ W ŚMIETANIE

KRUCHE CIASTKO Z MUSEM Z WĘDZONEJ

MAKRELI

MIĘSA PIECZONE (SCHAB ZE ŚLIWKĄ, KARCZEK
W ZIOŁACH, PIECZONY PASZTET Z ORZECHAMI)

PIECZYWO, MASŁO



BUFET CIEPŁY

CONSUMME GRZYBOWE Z MAKARONEM

GRANDINE

DUSZONY KARP W KISZONEJ KAPUŚCIE

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

SCHAB ZE SZPINAKIEM I SUSZONYM

POMIDOREM ZAPIEKANY POD WĘDZONYM

SEREM

DODATKI:

KASZA GRYCZANA Z GRZYBAMI

PIECZONE KROKIETY ZIEMNIACZANE

GNIOCCHI W SOSIE SEROWYM

WARZYWA GOTOWANE



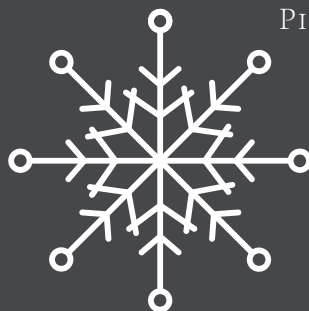
BUFET DESEROWY

CIASTO KORZENNE,

KEKS,

SERNIK Z RODZYNKAMI I SKÓRKĄ

POMARAŃCZOWĄ



Koszt menu

289 zł netto/osoba



ZAKĄSKA ZIMNA

CARPACCIO ZE ŚLEDZIA Z KAPARAMI
I MUSEM CHRZANOWO-LIMONKOWYM



ZUPA

BARSZCZ CZERWONY Z USZKAMI

BUFET ZIMNY

KARP W GALARECIE Z RODZYNKAMI

SALATKA JARZYNOWA

ROSTBEF WOŁOWY Z CHRZANEM

KURCZAK W MAKU

ŚLEDŹ W OLEJU Z CEBULKĄ

TARTA Z BOCZKIEM I SEREM

BABECZKA Z PIECZARKAMI I SEREM

MIĘSA PIECZONE (SCHAB ZE ŚLIWKĄ, KARCZEK
W ZIOŁACH, PIECZONY PASZTET Z ORZECHAMI)

PIECZYWO, MASŁO



BUFET DESEROWY

MIODOWNIK,

CIASTO PIERNIKOWE,

CIASTO CZEKOLADOWE Z WIŚNIĄ



DANIE GŁÓWNE

SKOKI Z KRÓLIKA FASZEROWANE SZPINAKIEM NA
PUREE Z CZERWONEJ CEBULI I ŻURAWINY W
TOWARZYSTWIE ZAPIEKANYCH ZIEMNIAKÓW

BUFET CIEPŁY

KWAŚNICA

GOŁĄBEK Z KASZY PĘCZAK Z PIECZARKAMI

W SOSIE TYMIANKOWYM

DUSZONA WIEPRZOWINA W SOSIE Z

CZERWONEGO WINA I GOŹDZIKÓW

KOTLECICKI RYBNE Z KASZĄ GRYCZANA W SOSIE

ŚMIETANKOWYM

PIEROGI Z MIĘSEM I OKRASĄ



DODATKI:

PIECZONE ZIEMNIAKI Z ROZMARYNEM

KLUSKI GNOCCHI Z MAKIEM

KUSTA Z GROCHEM

WARZYWA GOTOWANE



Koszt menu

295 zł netto/osoba