

Kolacja Wigilijna

Menu

Zupy podane w wazach:
barszcz czerwony z uszkami
grzybowa wigilijna

Drugie danie: podane na półmiskach (2porcje/os.)
karp zapiekany w cebuli i sosie śmietanowym
dorsz w panierce
łosoś w sosie porowym

Dodatki: ryż bazyliowy, ziemniaki z koperkiem i pieczywo (opcjonalnie)

Dodatki warzywne:
kapusta z grzybami na ciepło
surówka z kiszanej kapusty na zimno

Napoje:
kompot wigilijny z suszu
sok pomarańczowy, woda z cytryną

Kawa z ekspresu , ciasta na paterach - wystawione na stół boczny

Herbata, owoce – wystawione na stół boczny

Cena: 85 zł/os.



Menu - opcje dodatkowe:

Zimna płyta :

*sałatka śledziowa
sałatka jarzynowa tradycyjna
karp po irlandzku (w warzywach)
łosoś z boczkiem i szpinakiem w cieście francuskim
kieszonki wegańskie
pieczywo jasne i ciemne , maselka*

***Cena: 35 zł/os. - wystawiona w formie bufetu
45 zł/os. - wystawiona na stoły główne***

Dodatkowo na ciepło

*pierogi z kapustą i grzybami oraz ruskie
gołąbki z kaszy gryczanej*

***Cena: 22 zł/os. - podane w formie bufetu
27 zł/os. - podane na stoły główne***

Dodatkowo proponujemy:

- ***Alkohole: Sobieski, Wyborowa, Żołądkowa de LUX, Żubrówka Biała, Pan Tadeusz - 60 zł/butelkę
Absolut, Finlandia, Smirnoff Czarny – 80 zł/butelkę***
- ***Wino białe i czerwone – 40 zł/butelkę***
- ***Piwo – 8 zł/0,3 l
10 zł/0,5 l***
- ***napoje gazowane w małych butelkach (cola, fanta, sprite, woda gazowana) bez ograniczeń do końca spotkania – 14 zł/os.***

Obsługa w godzinach nocnych (po godz. 23:00) – dopłata 150 zł/h.