

## ***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: 100 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: 28 zł/os. - podane w formie bufetu  
34 zł/os. - podane na stoły główne***

**Dodatkowo proponujemy:**

- ***Alkohole: Sobieski, Wyborowa, Żołądkowa de LUX, Żubrówka Biała, Pan Tadeusz - 50 zł/butelka  
Absolut, Finlandia, Smirnoff Czarny – 65 zł/butelka***
- ***Wino białe i czerwone – 50 zł/butelka***
- ***Piwo – 10 zł/0,3 l  
13 zł/0,5 l***
- ***napoje gazowane w małych butelkach (cola, fanta, sprite, woda gazowana) bez ograniczeń do końca spotkania – 16 zł/os.***

***Obsługa w godzinach nocnych (po godz. 23:00) – dopłata 200 zł/h.***