

PAKIET I 195 zł

Na początek grzane wino

Zupa:

Zupa grzybowa z całymi grzybami i kwaśną śmietaną

Barszcz z pasztecikiem

Danie główne: po 2,5 porcje

Filet z karpia smażony na maśle

Łosoś na szpinaku

Pieczone klopsiki rybne w sosie piernikowo-cytrynowym

Świąteczne pierogi z kapustą i grzybami z okrasą z cebuli

Kluski ziemniaczane w sosie grzybowo - truflowym

Dodatki:

ziemniaki gotowane, kapusta z grzybami, pieczywo wypieku firmowego, masło

woda, sok 0,5l/osoba

Deser: po 2 porcje

Sernik

Piernik z czekoladą

Strucla z makiem

Kawa, herbata

Zimne zakąski: po 2,5 porcje

Śledzie z buraczkami

Śledzie w sosie curry

Tatar z pstrąga

Roladka szpinakowa z wędzonym łososiem

Sałatka jarzynowa

Ryba w sosie greckim

Pieczywo własnego wypieku, masło

PAKIET II 175 zł

Na początek grzane wino

Zupa do wyboru:

Barszcz z pasztecikiem

Zupa grzybowa z całymi grzybami i kwaśną śmietaną

Danie główne po 2,5 por/osoba:

Filet z karpia smażony na maśle / Dorsz w panku

Pieczony łosoś na szpinaku

Kluski ziemniaczane w sosie grzybowo-truflowym

Świąteczne pierogi z kapustą i grzybami

woda, sok 0,5l/osoba

Dodatki:

Ziemniaki gotowane, kapusta z grzybami, pieczywo wypieku firmowego, masło

Deser po 2 por/osoba:

Piernik w czekoladzie

Strucla z makiem

Kawa, herbata

Zimne zakąski po 2,5 por/osoba:

Śledzie w curry

Sałatka jarzynowa

Ryba w sosie greckim

Roladka szpinakowa z wędzonym łososiem

PAKIET III 98 zł

Zupa:

Barszcz z pasztecikiem

Danie główne serwowane na talerzu:

Filet z karpia na maśle, ziemniaki gotowane, kapusta z grzybami

- następnie w stół:

Świąteczne pierogi z kapustą i grzybami

Kluski ziemniaczane z sosem grzybowo - truflowym

woda, sok 0,3 l/osoba

Deser:

Piernik z czekoladą