

**SPOTKANIE FIRMOWE WIGILIA '2023****PROPOZYCJA 1*****Przystawka:***

- Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulką (proszę wybrać jedną opcję)
lub
- Tatar ze śledzia z marynatami i musztardą francuską

Zupa*:

- Wigilijny barszcz czerwony (do picia)

Danie główne:

- Domowe pierogi z kapustą i grzybami (6 szt)

Deser*:

- Świąteczna szarlotka na ciepło z cynamonem, gałką lodów waniliowych

Napoje:

- Kawa / herbata
- Woda mineralna z cytryną (0,25 lit./os.)

Koszt na osobę: 110 zł**PROPOZYCJA 2*****Zupa*:***

- Wigilijna zupa grzybowa z domowym makaronem

Danie główne:

- Smażony dorsz z warzywami i sosem greckim podany z ziemniakami z wody
lub
- Polędwiczki wieprzowe z warzywami i opiekanymi ziemniakami

Deser*:

- Świąteczny sernik cynamonowy z miodem i mascarpone

Napoje:

- Kawa / herbata
- Woda mineralna z cytryną (0,25 lit./os.)

Koszt na osobę: 130 zł



PROPOZYCJA 3

Zupa*:

- Barszcz czerwony z pasztecikiem

Danie główne podane na półmiskach :

- Domowe pierogi z kapustą i grzybami (3)
- Domowe pierogi z ziemniakami i boczkiem okraszone cebulką (3)
- Połędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym lub dorsz w sosie greckim (wybrać jedną opcję)
- Ziemniaki z koperkiem lub pieczone ziemniaczki
- Pieczone ziemniaki
- Zestaw 2 surówek

Deser*:

- Ciasta wg domowej receptury (pleśniak i słonecznikowe)

Napoje:

- Kawa / Herbata – bez limitu
- Sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda mineralna (0,5 lit./os.)
- Kieliszek czerwonego lub białego wina do obiadu (100 ml)

Koszt na osobę: 150 zł