

PROPOZYCJA 1

Zupa:

- Zupa grzybowa z domowym makaronem

Danie główne:

- Rolowany schab z boczkiem i musztardą francuską z puree ziemniaczanym
- lub mix smażonych pierogów z kapustą i grzybami i pierogi wiejskie z boczkiem i ziemniakami

Przekąski zimne:

- Pasztet wiejski z marynatami
- Tradycyjna ryba po grecku
- Ruloniki z szynki z musem chrzanowym
- Jaja faszerowane pastą paprykową
- Swojska karkówka pieczona z sosem tatarskim
- Sałatka jarzynowa
- Pieczywo swojskie

Słodki stół :

- Świąteczna szarlotka oproszona cukrem pudrem podana na szwedzkim stole

Napoje:

- Kawa / Herbata
- Sok jabłkowy, pomarańczowy, Woda mineralna z cytryną **(1 lit./os.)**

Koszt na osobę bez alkoholu:

170 zł / osoba bez alkoholu

SPOTKANIE FIRMOWE WIGILIA do 5 godzin

PROPOZYCJA 2

Zupa:

- Barszcz czerwony z pasztecikiem

Danie główne:

- Dorsz smażony z warzywami i sosem greckim z ziemniakami z wody lub polewiczki wieprzowe w sosie grzybowym

Przekąski zimne:

- Pasztet wiejski z marynatami
- Tradycyjny śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulą
- Mini kotleciki mielone z pieczarką i pomidorkiem
- Jaja faszerowane pastą szczypiorkową
- Mini krokiety z kapustą i grzybami
- Sałatka jarzynowa
- Pieczywo swojskie

Przekąska ciepła:

- Domowe pierogi z kapustą i grzybami

Słodki stół :

- Ciasta w dwóch smakach: szarlotka i pleśniak

Napoje, ciasta:

- Kawa / Herbata
- Sok jabłkowy, pomarańczowy, Woda mineralna z cytryną **(1 lit./os.)**

Koszt na osobę bez alkoholu: 190 zł / osoba bez alkoholu