

PROPOZYCJA 1

Zupa:

- Zupa grzybowa z domowym makaronem

Danie główne:

- Kieszeń ze schabu z pieczarkowym nadzieniem i sosem leśnym z puree ziemniaczanym i duetem surówek

Przekąski zimne:

- Pasztet wiejski z marynatami
- Tradycyjny śledź w oleju z cebulką
- Ruloniki z szynki z musem chrzanowym
- Jaja faszerowane pastą paprykową
- Swojska karkówka pieczona z sosem tatarskim
- Sałatka jarzynowa
- Pieczywo swojskie

Napoje, ciasta:

- Kawa / Herbata
- Sok jabłkowy, pomarańczowy, Woda mineralna z cytryną **(1 lit./os.)**
- Świąteczna szarlotka oprószona cukrem pudrem podana na szwedzkim stole

Koszt na osobę bez alkoholu: 220 zł / osoba bez alkoholu

SPOTKANIE FIRMOWE WIGILIA do 5 godzin "2026"

PROPOZYCJA 2

Zupa:

- Barszcz czerwony do picia

Danie główne:

- Dorsz smażony z warzywami i sosem tatarskim z ziemniakami opiekany lub polędwiczka z puree ziemniaczanym truflowo - ziołowym, pieczoną marchewką i glazurowaną szalotką

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
- Tradycyjna ryba po grecku
- Sałatka jarzynowa
- Pieczywo swojskie

Przekąska ciepła:

- Domowe pierogi z kapustą i grzybami

Napoje, ciasta:

- Kawa / Herbata
- Sok jabłkowy, pomarańczowy, Woda mineralna z cytryną **(1 lit./os.)**
- Świąteczna szarlotka oprószona cukrem pudrem podana na szwedzkim stole

Koszt na osobę bez alkoholu: 250 zł / osoba bez alkoholu