



SZANOWNI PAŃSTWO

W ZWIĄZKU Z NADCHODZĄCYMI
ŚWIĘTAMI BOŻEGO NARODZENIA
PRZEDSTAWIAMY PAŃSTWU
PROPOZYCJE MENU NA KOLACJE
WIGILIJNE DLA PAŃSTWA FIRMY.

KOLACJA MOŻE BYĆ

ZORGANIZOWANA W FORMIE
ZASIADANEJ, BĄDŹ W FORMIE
BUFETU SZWEDZKIEGO. MENU,
KTÓRE OFERUJEMY TO NASZA
PROPOZYCJA, KTÓRĄ MOŻEMY
ZMIENIĆ DOSTOSOWUJĄC JĄ
DO PAŃSTWA UPODOBAŃ
I POTRZEB.



Menu I

80,00 zł /osoba

PRZYSTAWKI

SALATKA ZIEMNIAZANA Z BEKONEM
I KORNISSONAMI,
ŚLEDŹ W SOSIE Z MLECZA Z SELEREM I JABŁKIEM,
GĘSI SMALEĆ Z MAJERANKIEM I CEBULKĄ,
DESKA PIECZONYCH MIĘS: SCHAB, BOCZEK, KARCZEK,
DORSZ NA SPOŚÓB GRECKI Z WARZYWAMI,
PASZTET Z DZIKA Z MARYNOWANYMI GRUSZKAMI,
DODATKI: MARYNOWANE GRZYBKİ, CÍWIKŁA,
(HRZAN, ŻURAWINA, OGÓRKI

ZUPA

BARSZCZ (ZERWONY Z USZKAMI
LUB
ŻUREK NA WĘDZONCE Z TARTYM (HRZANEM

PRZYSTAWKI CIEPŁE

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI
LUB
BIGOS Z (ZERWONYM WINEM Z BOROWIKAMI

DANIE GŁÓWNE

POŁĘDWI(CZKI WIEPRZOWE Z GRZYBAMI
I ROZMARYNEM, PIECZONE ZIEMNIAKI, WARZYWA
LUB

OKOŃ W SOSIE MAKOWYM,
KLUŠKI DOMOWE, WARZYWA

DESER

MAKOWIEC, SERNIK, SZARLOTKA



NAPOJE:

WODA 0,2 LUB SOK 0,2 ORAZ HERBATA LUB KAWA – 10,00 zł / osoba

WSZYSTKIE PODANE CENY SĄ CENAMI **BRUTTO**



Menu II

90,00 zł /osoba

PRZYSTAWKI

ŚLEDZ W TRZECH SMAKACH:
PAPRYKA Z PIECZARKĄ / SUSZONA ŚLIWKA /
CEBULKA I JABŁKO,
PIECZONE MIĘSA: SCHAB Z MOREŁĄ I ŚLIWKĄ,
BOCZEK, KARCZEK, INDYK,
TRADYCYJNE POLSKIE WĘDLINY: KIEŁBASA,
KRUPNIOK, SZYNKA W MIODZIE, BALERON
PASZTET Z PERLI(CZKI Z FIGAMI
I PISTACJAMI W BEKONIE,
MIESZANA SALATA Z PULARDA, SUSZONYMI
OWOCAMI I SOSEM MALINOWYM,
NÓŻKI W GALARECIE Z KONFITURĄ
Z JABŁEK I (HRZANU,
KOŠOŠ MARYNOWANY W KOPERKU I BRANDY,
DODATKI: ŻURAWINA, SOS Tatarski, (HRZAN, CÍWIKŁA

ZUPA

ZUPA GRZYBOWA Z ŁAZANKAMI
LUB

BARSZCZ (ZERWONY Z PASZTE(CIKIEM (KULEBIAK)

PRZYSTAWKI CIEPŁE

ŁAZANKI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI
LUB

KAPUSTA Z GRZYBAMI

DANIE GŁÓWNE

KOŠOŠ W SOSIE SZAFRANOWYM
LUB

ESKALOPKI CIEŁĘCE Z GRILLOWANYM
JABŁKIEM I ŻUBROWĄ TRAWKĄ

DODATKI: KOPYTKA, ZIEMNIAKI PIECZONE, WARZYWA

DESER

MAKOWIEC, SERNIK, STRUDEL Z JABŁEK,
PIERNIK, KEKS



Menu III

105,00 zł /osoba

PRZYSTAWKI

SZYNKA SZPIKOWANA GOŹDZIKAMI, KARMELIZOWANA
GRYZANYM MIODEM, TYMBALIKI DROBIOWE,
TATAR Z KORZENNYCH ŚLEDZI NA PUMPERNIKU,
ROŠTBEF PO ANGLIJSKU Z GRUSZKAMI I BRUSZNICĄ,
SCHAB PIECZONY Z MUSEM (HRZANOWYM,
PIECZONE ZIEMNIAKI Z KOŠOŠIEM I SOSEM
(HRZANOWYM,
MUS CYTRYNOWY Z WĘDZONYM
KOŠOŠIEM I KAWIOREM,
DODATKI: ŻURAWINA, (HRZAN, CÍWIKŁA

ZUPA

ŻUR NA WĘDZONCE Z (HRZANEM
LUB

KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z WĘDZONYM
ŻEBERKIEM I OLIWĄ TRUFLOWĄ

PRZYSTAWKI CIEPŁE

KULEBIAK Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI
LUB

POTRAWKA Z LINA W KOPERKU

DANIE GŁÓWNE

SANDA(CZ W SOSIE RODZYNKOWYM, KLUŠKI
KŁADZONE, WARZYWA

LUB

PIECZEŃ CIEŁĘCA Z KURKAMI,
KOPYTKA, WARZYWA

DESER

MAKOWIEC, SERNIK, SZARLOTKA, PIERNIK, OWOCE



ALKOHOL:

WINO DOMOWE /WYTRAWNE/ (ZERWONE LUB BIAŁE – BUTELKA 40,00 zł

WÓDKA WYBOROWA 0,5 L – 70,00 zł