

Wigilia firmowa 2017

propozycja I - 25 zł/ osoba

- I. Barszcz czysty
- II. Karp po szlachecku z sałatką jarzynową i pieczywem
- III. Jabłko pieczone z konfiturą
- IV. Kompot z suszu, Sok jabłkowy, woda

propozycja II - 33 zł/ osoba

- I. Bulion rybny z kluseczkami
- II. Pstrąg pieczony z masłem czosnkowym
Ziemniaki gotowane
Surówka z kapusty kiszonej
- III. Makowiec z bakaliami
- IV. Kompot z suszu, Sok jabłkowy, woda

propozycja III - 40 zł/ osoba

- I. Zupa
Barszcz czerwony z uszkami
- II. Danie główne:
Dzwonki karpia zapiekane z migdałami
Surówka z białej kapusty
Warzywa gotowane
- III. Na zimno:
Sałatka jarzynowa
Sałatka śledziowa
Tymbaliki rybne
Ryba po grecku
Pieczywo, masło
- IV. Ciasta własnego wypieku:
Sernik, makowiec
Kawa, herbata
- V. Napoje:
Kompot z suszu
Sok pomarańczowy
Woda

propozycja IV - 60 zł/ osoba

- I. Zupa
Barszcz z pasztecikiem
- II. Danie główne:
Pierogi z kapustą i grzybami
Dorsz pieczony ze szpinakiem
Surówka z czerwonej kapusty
Warzywa gotowane
- III. Na zimno:
Sałatka jarzynowa
Sałatka z tuńczykiem
Klopsiki rybne w sosie tatarskim
Roladki z wędzonym łososiem i pikantnym twarożkiem
Ryba po grecku
Pieczywo, masło
- IV. Ciasta własnego wypieku:
Sernik, snickers
Kawa, herbata
- V. Napoje:
Kompot z suszu
Sok pomarańczowy
Woda

propozycja V - 85 zł/ osoba

- I. Przystawka
Placuszki z cukinii z pastą koperkową i wędzonym łososiem
- II. Zupa
Zupa krem z grzybów leśnych
- III. Danie główne:
Pierogi z kapustą i grzybami
Sola na szpinaku w sosie ziołowym
Łosoś pieczony
Ryż z warzywami
- IV. Na zimno:
Tymbaliki rybne z marchewką i koperkiem
Śledź pod pierzynką
Roladki z wędzonym łososiem i pikantnym twarożkiem
Sałatka ziemniaczana ze śledziem i buraczkami
Dorsz po grecku
Klopsiki rybne w sosie tatarskim
Pieczywo
- V. Ciasta własnego wypieku:
Sernik, Makowiec
Ciastka piernikowe
Kawa, herbata
- VI. Napoje
Kompot z suszonych owoców
woda z cytryną

propozycja VI - 110 zł/ osoba

- I. Przystawka
Tatar z łososia na krążkach z pumperniku
- II. Zupa:
Rybna z pulpecikami rybnymi
- III. Drugie danie
Pierogi z kapustą i grzybami
Dzwonki karpia zapiekane w migdałach
łosoś pieczony
Gratin ziemniaczano-szpinakowe
Surówka z buraczków
Warzywa gotowane
- IV. Na zimno
Sakiewki z łososia ze szpinakiem i fetą
zapiekane w cieście francuskim
Roladki rybne z cukinią i marchewką
Sałatka po żydowsku
Sałatka z tuńczykiem
Dorsz po grecku
Klopsiki rybne w sosie tatarskim
Pstrąg w galarecie cytrynowej
Śledź w trzech smakach
Brokuły z prażonymi migdałami
Pieczywo
- V. Ciasta własnego wypieku:
Sernik , makowiec, rafaello , 3-bit
Ciasta piernikowe
Kawa, herbata
- VI. Napoje
Kompot z suszonych owoców
woda z cytryną