



PROPONOWANE MENU

SPOTKANIE WIGILIJNE 1 - 70,00 zł netto/os

Tradycyjny barszcz czerwony z pasztecikiem świątecznym
Filet z karpia w cieście piwnym z blanszowanymi warzywami, ziemniaki
gotowane, mix sałat z sosem musztardowo – miodowym
Ciasta na paterach (1szt/os)

SPOTKANIE WIGILIJNE 2 - 88,00 zł netto/os

zupa krem z leśnych grzybów z kładzionymi kluskami
Pierś z gęsi w sosie borowikowo - jabłkowym z modrą kapustą i pieczonymi rozetkami, mix sałat z sosem vinegreat
Śliwki karmelizowane z lodami

SPOTKANIE WIGILIJNE 3 - 120,00 zł netto/os

Pstrąg w galarecie z sosem remoulade
Krem z leśnych grzybów z kładzionymi kluskami
Pierś z gęsi w sosie borowikowo - jabłkowym z modrą kapustą i pieczonymi rozetkami, mix sałat
Śliwki karmelizowane z lodami

SPOTKANIE WIGILIJNE 4 - 138,00 zł netto/os

Sałatka z marynowanym łososiem, kaparami, oliwkami i kozim serem
Zupa rybna z pieczonym sandaczem, grillowanymi krewetkami i francuskimi kluskami
Pieczony łosoś w marynacie miodowo – imbirowej z pieczonymi ziemniakami, blanszowane brokuły z sosem
beszamelowym, mix sałat z sosem vinegreat

DO KAŻDEGO MENU:

lampka wina, kompot z suszonych owoców
napoje zimne podawane w dzbankach (bez ograniczeń)
napoje gorące – do wyboru kawa lub herbata