



Oferta dla osób

MENU WIGILIJNE W FORMIE BUFETU 150 PLN NETTO / OS.

Przystawki zimne:

Śledź w trzech odsłonach (w oliwie z cebulką, w sosie majonezowym z jabłkiem, w pomidorach)

Carpaccio z gęsiny z roszponką, buraczkami i sosem różanym

Vol au vent z musem z kurczaka

Szaszłyki warzywne

Półmisek wędlin pieczonych - schab, karczek, pasztet i boczek

Ryba po grecku (dorsz)

Pasztety trzy rodzaje (żurawina, orzechy, papryka)

Koreczki z serem pleśniowym, oliwka i winogronem

Przystawki ciepłe:

Warzywa grillowane z kozim serem z dresingiem estragonowym

Tortelloni z borowikami

Sałaty:

Sałata z jagnięciną, ciecierzycą i miętą

Sałata Capresse z mozzarellą, pomidorkami i bazylią

Sałata z kozim serem, gruszką i orzechami

Zupy:

Barczyk czerwony z uszkami

Consomme grzybowe z pasztecikiem francuskim

Do rachunku końcowego doliczany jest serwis 10%



Dania główne:

Sandacz smażony na szparagach

Filet z kurczaka w sosie szafranowym z szyszkami rakowymi

Polędwiczki z leśnymi grzybami

Kapusta wigilijna

Pierogi z kapusta i grzybami oraz podbudzia z pieczarkami (podane ok. godz. 23.00)

Dodatki do dań głównych:

Warzywa na parze

Ziemniaki opiekane z rozmarynem i czosnkiem

Ryz jaśminowy

Dodatki:

Pieczyno domowego wypieku

Masło i oliwy smakowe

Pikle

Deser:

Makowiec ze skórką pomarańczową

Sernik domowy

Owoce

Wybór napoi – soki, napoje gazowane, woda, kawa herbata, Wino czerwone/ białe karafka (0,5l / 2 osoby) = zamiennie 2x piwo 0,5 l/ cena za osobę 35 PLN netto/os.

Napoje alkoholowe mocne zamawiane będą u obsługi lokalu (liczone wg spożycia ze zniżką 15%)

DJ 700,00 PLN netto

Ochrona 500,00 PLN netto

Do rachunku końcowego doliczany jest serwis 10%