



# Spotkanie świąteczne

**Propozycja numer 1 w cenie 160 zł/osoba**

**Toast powitalny:**

*Wino musujące*

**Przystawki zimne serwowane na stole:**

*Wędzony pstrąg w galaretkce rybnej z warzywami peklowanymi*

*Śledź w oleju lnianym na sałatce ziemniaczanej z musztardą piernikową*

*Sałatka tradycyjna jarzynowa*



## Zupa do wyboru:

*Krem z buraka z serem feta z pierzynką chrzanową*

*Barszcz biały z suszonymi grzybami*

## Danie główne do wyboru:

*Smażony karp w sosie piernikowym z warzywami korzennym na puree z zielonego groszku*

*Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym z pęczakiem i papardelle warzywnym*

## Deser

*Sernik/makowiec*

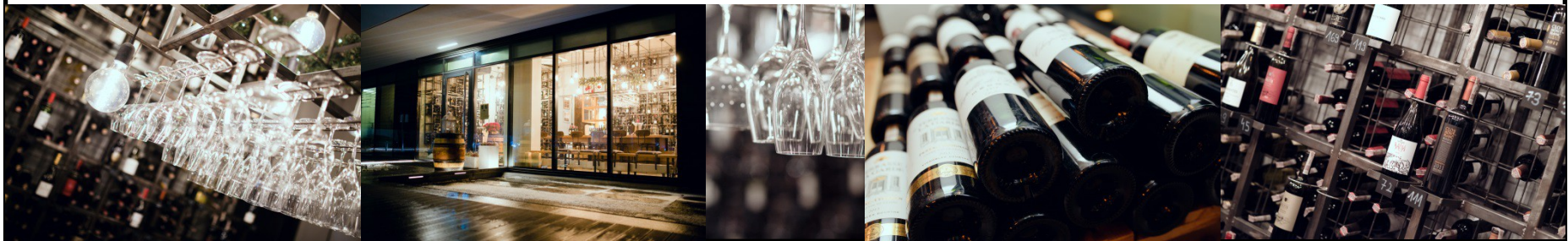




## NAPOJE:

- woda gazowana i niegazowana w karafkach – w cenie
- sok pomarańczowy/jabłkowy w karafkach – cena 15 zł za 1 litr
- Coca-cola/fanta/sprite w szklanych butelkach – cena 7 zł za sztukę
- Espresso – 6 zł
- Podwójne espresso – 8 zł
- Capuccino – 10 zł
- Herbata dzbanek – 8 zł

**Do rachunku zostanie doliczony serwis 10%**



# Propozycja numer 2 w cenie 180 zł/osoba

## Toast powitalny:

*Wino musujące*

## Przystawki zimne serwowane na stole:

*Wędzony pstrąg w galaretkę rybnej z warzywami peklowanymi*

*Śledź w oleju lnianym na sałatce ziemniaczanej z musztardą piernikową*

*Sałatka tradycyjna jarzynowa*



## Zupa do wyboru:

*Krem grzybowy z kwaśną śmietaną i łazankami*

*Barszcz wigilijny z nutą malin z uszkami*

## Danie główne do wyboru:

*Morszczuk z pestkami dyni i puree z kapusty z grochem z zielonymi warzywami*

*Pierś z kaczki w glazurze owocowej na puree z dyni i marynowane buraczki*

## Deser

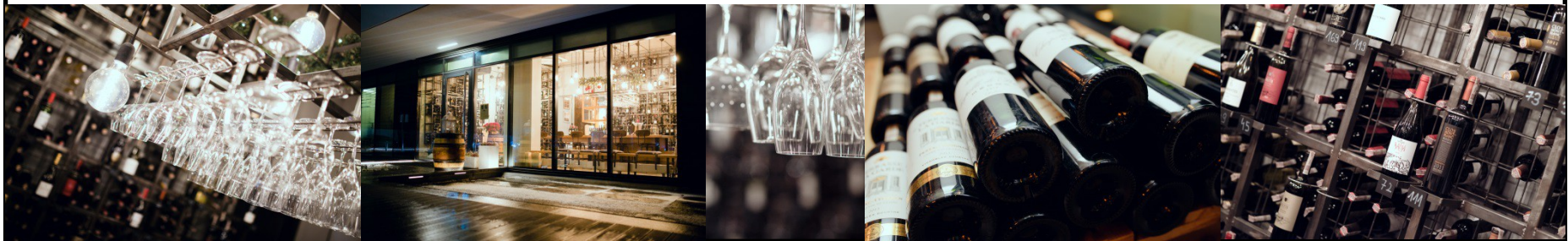
*Sernik/makowiec*



## NAPOJE:

- woda gazowana i niegazowana w karafkach – w cenie
- sok pomarańczowy/jabłkowy w karafkach – cena 15 zł za 1 litr
- Coca-cola/fanta/sprite w szklanych butelkach – cena 7 zł za sztukę
- Espresso – 6 zł
- Podwójne espresso – 8 zł
- Capuccino – 10 zł
- Herbata dzbanek – 8 zł

**Do rachunku zostanie doliczony serwis 10%**





# Propozycja numer 3 w cenie 190 zł/osoba

## Toast powitalny:

*Wino musujące*

## Przystawki zimne serwowane na stole:

*Wędzony pstrąg w galaretkce rybnej z warzywami peklowanymi*

*Śledź w oleju lnianym na sałatce ziemniaczanej z musztardą piernikową*

*Sałatka tradycyjna jarzynowa*





## Zupa do wyboru:

*Krem z buraka z serem feta z pierzynką chrzanową*

*Barszcz biały z suszonymi grzybami*

## Danie główne do wyboru:

*Smażony karp w sosie piernikowym z warzywami korzennym na puree z zielonego groszku*

*Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym z pęczakiem i papardelle warzywnym*

## Deser

*Sernik/makowiec*



## NAPOJE:

- woda gazowana i niegazowana w karafkach – w cenie
- butelka wina białego/czerwonego dla jednej osoby – w cenie
- sok pomarańczowy/jabłkowy w karafkach – cena 15 zł za 1 litr
- Coca-cola/fanta/sprite w szklanych butelkach – cena 7 zł za sztukę
- Espresso – 6 zł
- Podwójne espresso – 8 zł
- Capuccino – 10 zł
- Herbata dzbanek – 8 zł

**Do rachunku zostanie doliczony serwis 10%**



# Propozycja numer 4 w cenie 210 zł/osoba

## Toast powitalny:

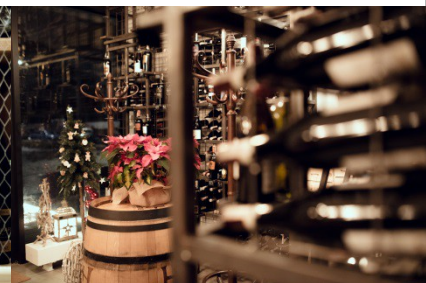
*Wino musujące*

## Przystawki zimne serwowane na stole:

*Wędzony pstrąg w galaretkce rybnej z warzywami peklowanymi*

*Śledź w oleju lnianym na sałatce ziemniaczanej z musztardą piernikową*

*Sałatka tradycyjna jarzynowa*





## Zupa do wyboru:

*Krem grzybowy z kwaśną śmietaną i łazankami*

*Barszcz wigilijny z nutą malin z uszkami*

## Danie główne do wyboru:

*Morszczuk z pestkami dyni i puree z kapusty z grochem z zielonymi warzywami*

*Pierś z kaczki w glazurze owocowej na puree z dyni i marynowane buraczki*

## Deser

*Sernik/makowiec*



## NAPOJE:

- woda gazowana i niegazowana w karafkach – w cenie
- butelka wina białego/czerwonego dla jednej osoby – w cenie
- sok pomarańczowy/jabłkowy w karafkach – cena 15 zł za 1 litr
- Coca-cola/fanta/sprite w szklanych butelkach – cena 7 zł za sztukę
- Espresso – 6 zł
- Podwójne espresso – 8 zł
- Capuccino – 10 zł
- Herbata dzbanek – 8 zł

**Do rachunku zostanie doliczony serwis 10%**



# Propozycja numer 5 w cenie 250 zł/osoba

## Toast powitalny:

*Wino musujące*

## Przystawki zimne serwowane na stole:

*Wędzony pstrąg w galaretkce rybnej z warzywami peklowanymi*

*Śledź w oleju lnianym na sałatce ziemniaczanej z musztardą piernikową*

*Sałatka tradycyjna jarzynowa*

*Golonka w galarecie z sałatką ziołową z sosem chrzanowym*





## Zupa do wyboru:

*Krem grzybowy z kwaśną śmietaną i łazankami*

*Barszcz wigilijny z nutą malin z uszkami*

## Danie główne do wyboru:

*Morszczuk z pestkami dyni i puree z kapusty z grochem z zielonymi warzywami*

*Schab z dzika puree z kasztanów w sosie jałowcowym z pieczoną marchewką*

## Deser

*Sernik/makowiec*



## NAPOJE:

- woda gazowana i niegazowana w karafkach – w cenie
- butelka wina białego/czerwonego dla jednej osoby – w cenie
- sok pomarańczowy/jabłkowy w karafkach – w cenie
- Coca-cola/fanta/sprite w szklanych butelkach – cena 7 zł za sztukę
- Espresso – 6 zł
- Podwójne espresso – 8 zł
- Capuccino – 10 zł
- Herbata dzbanek – 8 zł

**Do rachunku zostanie doliczony serwis 10%**







## Odkupienie Win

Plac Czesława Niemena 1 lok. U5  
Warszawa (Artystyczny Żoliborz)



<http://facebook.com/OdkupienieWin>

tel. +48 22 406 73 40

[sklep@odkupieniewin.pl](mailto:sklep@odkupieniewin.pl)