

MENU WIGILIJNE BUFETOWE



PROPOZYCJA I CENA ZA OSOBĘ - 189 ZŁ NETTO

BUFET ZIMNY

- ROLMOPS PO GDAŃSKU ZAWIJANY Z OGÓRKIEM
- DESKA WĘDZONYCH PRZYSMAKÓW Z PIKLAMI I MUSEM CHRZANOWYM
- TRADYCYJNA SAŁATKA JARZYNOWA PODAWANA W BABECZKACH

DANIA GŁÓWNE

- BARSZCZ CZERWONY NA WŁASNYM ZAKWASIE Z USZKAMI
LUB ZUPA DNIA
- PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI Z CEBULKOWĄ OKRASĄ
- RYBA PO GRECKU NA WARZYWACH W SOSIE POMIDOROWYM
- BITKA WIEPRZOWA W SOSIE GRZYBOWYM
- PIECZONE ZIEMNIAKI Z ZIOŁAMI PROWANSALSKIMI
- KUSKUS
- GRILLOWANE WARZYWA

BUFET SAŁAT DO WŁASNEJ KOMPOZYCJI:

- | | |
|---------------------------|------------------------|
| • MIX SAŁAT | • OGÓREK |
| • OLIWKI CZARNE I ZIELONE | • PIKLE |
| • FETA | • KUKURYDZA |
| • POMIDOR | • PIECZARKI MARYNOWANE |

BUFET SŁODKI

- TRZY RODZAJE CIAST DOMOWYCH:
- SERNIK
- MAKOWIEC
- BROWNIE

NAPOJE

- TRADYCYJNY KOMPOT Z SUSZU
- ŚWIEŻO PARZONA KAWA
- WYBÓR AROMATYCZNYCH HERBAT
- WODA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ

PROPOZYCJA II CENA ZA OSOBĘ - 199 ZŁ NETTO

BUFET ZIMNY

- CARPACCIO Z PIECZONYCH BURAKÓW Z FETĄ I PRAŻONYMI PESTKAMI DYNI
- TRADYCYJNY ŚLEDŹ Z JABŁKIEM I ŚMIETANĄ
- DESKA WĘDZONYCH PRZYSMAKÓW Z PIKLAMI I MUSEM CHRZANOWYM

DANIA GŁÓWNE

- ZUPA RYBNA PO KASZTELAŃSKU Z TRZECH RODZAJÓW RYB
LUB ZUPA DNIA
- DORSZ PIECZONY Z MASŁEM KOPERKOWYM
- POLĘDWICZKA WIEPRZOWA W SOSIE POROWYM
- KROKIETY Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI W SOSIE PIECZARKOWYM
- PURÉE ZIEMNIACZANO-SELEROWE
- RYŻ GOTOWANY NA PARZE Z ZIELONYM GROSZKIEM
- BROKUŁ I KALAFIOR ZAPIEKANE Z MASŁEM CZOSNKOWYM

BUFET SAŁAT DO WŁASNEJ KOMPOZYCJI:

- MIX SAŁAT
- OLIWKI CZARNE I ZIELONE
- FETA
- POMIDOR
- OGÓREK
- PIKLE
- KUKURYDZA
- PIECZARKI MARYNOWANE

BUFET SŁODKI

- TRZY RODZAJE CIAST DOMOWYCH:
- SERNIK
- MAKOWIEC
- BROWNIE

NAPOJE

- TRADYCYJNY KOMPOT Z SUSZU
- ŚWIEŻO PARZONA KAWA
- WYBÓR AROMATYCZNYCH HERBAT
- WODA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ

PROPOZYCJA III CENA ZA OSOBĘ - 229 ZŁ NETTO

BUFET ZIMNY

- TRADYCYJNA SAŁATKA JARZYNOWA
- ŁAZANKI MAKOWE Z BAKALIAMI NA SŁODKO
- ŚLEDŹ PO CYGAŃSKU
- DESKA WĘDZONYCH PRZYSMAKÓW I PASZTETÓW Z PIKLAMI ORAZ MUSEM CHRZANOWYM

DANIA GŁÓWNE

- AROMATYCZNA POLEWKA GRZYBOWA Z BOROWIKÓW Z DOMOWĄ KLUSKĄ LANĄ LUB ZUPA DNIA
- SANDACZ DUSZONY W SOSIE RAKOWYM
- SZYNKA PIECZONA Z TYMIANKIEM I JAŁOWCEM W SOSIE MUSZTARDOWYM
- KARTACZE WILEŃSKIE
- PIEROGI Z ZIEMNIAKAMI I SEREM Z CEBULKOWĄ OKRASĄ
- KOPYTKA W EMULSJI MAŚLANEJ
- GRATIN ZIEMNIACZANY
- CZERWONA KAPUSTA DUSZONA W CZERWONYM WINIE

BUFET SŁODKI

- TRZY RODZAJE CIAST DOMOWYCH:
- SERNIK
- MAKOWIEC
- BROWNIE

NAPOJE

- TRADYCYJNY KOMPOT Z SUSZU
- ŚWIEŻO PARZONA KAWA
- WYBÓR AROMATYCZNYCH HERBAT
- WODA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ