



Wigilia firmowa

PROPOZYCJA I - 130 ZŁ/OS

DANIE GŁÓWNE

- Barszcz czerwony z uszkami
- Miruna z pieca pod beszamelem, ziemniaczki i surówka z czerwonej kapusty

PRZYSTAWKI

- Ryba po grecku
- Śledzie (z cebulką, w musztardzie francuskiej z chilli)
- Sałatka jarzynowa
- Mini kanapeczki z camembertem i tymiankiem
- Sałatka śledziowa
- Pieczywo mieszane

SŁODKI STÓŁ

- Makowiec na kruchym spodzie
- Mini babeczki

NAPOJE

- sok 0,5l/os
- woda z cytryną
- kawa
- herbata



SPOTKAJMY SIĘ PRZY
WIGILIJNYM STOLE



Wigilia firmowa

PROPOZYCJA II - 160 ZŁ/OS

DANIE GŁÓWNE

- Żur grzybowy
- Sandacz saute z masłem cytrynowym, gratin ziemniaczany surówka colesław

PRZYSTAWKI

- Ryba po grecku
- Tatar ze Śledzia z orzechami
- Sałatka jarzynowa
- Mini wrapy z kurczakiem i warzywami
- Rolada szpinakowa z łososiem
- Tymbaliki drobiowe
- Pieczywo mieszane

SŁODKI STÓŁ

- Makowiec
- Sernik
- Tartaletki z włoską bezą

NAPOJE

- Aromatyczny grzaniec
- sok 0,5l/os
- woda z cytryną
- kawa
- herbata



SPOTKAJMY SIĘ PRZY
WIGILIJNYM STOLE