



MYŚLIWSKA  
WIGILIA FIRMOWA

ZUPA

(do wyboru) / 200 ml

- rybna
- barszcz z uszkami
- grzybowa z makaronem domowym

DANIE GŁÓWNE

(4 porcje na osobę) / 100 g

- karp smażony na maśle
- pstrąg gotowany na koperkowo-cytrynowym sosie
- pierogi z kapustą i leśnymi grzybami, z palonym masłem i tymiankiem (3 sztuki na osobę)
- sałatka z pstrągiem
- kluski z makiem
- gravlax - łosoś marynowany w soli, cukrze i koperku
- tradycyjny śledź w oleju
- ryba po grecku
- sałatka jarzynowa

DODATKI

- ziemniaki gotowane
- kaszotto
- kompozycja sałat z sosem winegret

DESER

(do wyboru)

- panna cotta z rozmarynem
- ciasto domowe: sernik, jabłecznik, makowiec (1,5 porcji na osobę)

NAPOJE

(bez ograniczeń)

zimne: domowy kompot, woda niegazowana z cytryną i miętą, sok owocowy  
ciepłe: kawa i herbata

CAŁKOWITY KOSZT ZA 1 OSOBĘ

80 złotych

POLECAMY!

ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ INDYWIDUALNEJ KONFIGURACJI MENU