



## WIGILIA FIRMOWA

### zestaw pierwszy

#### ZUPA

(do wyboru) / 200 ml

- rybna z kluseczkami
- barszcz z uszkami lub z pasztecikiem
- grzybowa z makaronem domowym
- wigilijna zupa z suszu

#### DANIA WIGILIJNE

(3 porcje na osobę / 6 gatunków do wyboru)

- karp smażony na maśle
- łosoś z grilla
- pstrąg gotowany, na koperkowo-cytrynowym sosie
- pierogi z kapustą i leśnymi grzybami (3 sztuki / osoba)
- kluski z makiem
- tradycyjny śledź w oleju lub w śmietanie
- pstrąg w galarecie
- ryba po grecku
- tatar z łososa
- sałatka jarzynowa
- pierożki z ciasta francuskiego z farszem z wędzonej makreli
- kulebiak z kapustą i grzybami

#### DODATKI

- ziemniaki gotowane, ziemniaki smażone z ziołami
- świeżo wypiekany bochenek myśliwski
- zestaw surówek, zasmażana kapusta



## **DESER**

**(2 porcje / osoba)**

- sernik, jabłecznik, makowiec, piernik

## **NAPOJE**

**(bez ograniczeń)**

- zimne: kompot domowy, woda niegazowana z cytryną i miętą, sok owocowy

- ciepłe: kawa i herbata

## **CAŁKOWITY KOSZT MENU**

**85 zł / osoba**

**ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ INDYWIDUALNEJ  
KONFIGURACJI MENU**

**POLECAMY PO MYŚLIWSKU!**