

## PROPOZYCJA MENU NA WIGILIE FIRMOWE 2019

### ZESTAW I



#### PRZYSTAWKA CIEPŁA

Pierogi nadziewane kapustą i grzybami  
okraszone masełkiem klarowanym i zrumienioną cebulką

#### ZUPA

Barszcz czerwony na własnym zakwasie z uszkami grzybowymi

#### DANIE GŁÓWNE

Tradycyjny karp z puree ziemniaczanym i sosem prawdziwkowym

#### DESER

Sernik z polewą chałwową

#### ZIMNE I CIEPŁE NAPOJE

Kawa

Herbata

Kompot z suszu

Woda mineralna z cytryną i miętą

**CENA: 100 zł za osobę** /Podane ceny zawierają podatek VAT/

Do rachunku grup zorganizowanych powyżej 10 osób doliczane jest 10% kwoty za obsługę kelnerską.

\*\* Uprzejmie informujemy, że w naszej restauracji honorowane są płatności gotówką oraz kartami płatniczymi VISA, MasterCard i Amex.

\* Wystawiamy faktury na życzenie Klienta, prosimy jednak o uprzedzenie tego faktu w chwili dokonywania rezerwacji.



## PROPOZYCJA DODATKOWA

### **Staropolski bigos**

z dziczyzną, nutą jałowca i czerwonym winem  
/10 PLN os./

### **Kutia**

Pęczak jęczmienny z kandyzowaną skórą pomarańczy,  
karmelizowanymi orzechami i rodzynkami  
/10 PLN os./

### **Kluski z makiem**

z bakaliami oraz miodem  
/10 PLN os./

### **Pierogi**

nadziewane kapustą i grzybami  
/15 PLN 5 szt./

### **Deska polska**

Swojskie wędliny: szynka, boczek, kiełbasa - wędzone dymem,  
chrzan, ćwikła, kiszonki, pikle, śledź z cebulą, smalec  
/50 PLN szt./

### **Deska serów**

Wyselekcjonowane, polskie sery zagrodowe z orzechami i wiśniami  
/65 PLN szt./

Na specjalne życzenie możemy przygotować  
upominek dla Gości w postaci ręcznie robionych pierniczków świątecznych  
/15 PLN/

