

## **Firmowe przyjęcie wigilijne – zestaw III**

### **I. Zakąski (2 porcje/os) – do wyboru:**

- Śledź tradycyjny w śmietanie
- Ryba po grecku
- Śledź marynowany w oliwie
- Śledzik w lekkim sosie jogurtowym

### **II. Zupy – do wyboru:**

- Staropolski barszcz czerwony z uszkami
- Wigilijna zupa grzybowa

### **III. Danie główne (2 porcje/os) – do wyboru:**

- Karp smażony na maśle czosnkowym skropiony cytryną
- Pstrąg pieczony z płatkami migdałów
- Filet z łososia z masłem ziołowym
- Sandacz z bukietem grzybowym
- Schab pieczony ze śliwką

### **IV. Dodatki ciepłe:**

- Ziemniaki duszone z cebulką
- Kapusta z grzybami
- Pierogi zapiekane z kapustą i grzybami
- Sos piernikowy

### **V. Dodatki zimne:**

- Sałatka wigilijna lekko pikantna
- Kluski z makiem
- Plater warzyw świeżych i konserwowych

### **VI. W zestawie także:**

- Ciasto świąteczne – makowiec, piernik
- Kawa, herbata
- Kompot z suszonych owoców
- Sok owocowy
- Woda mineralna z cytryną
- Lampka wina półwytrawnego
- Oplątek
- Pieczywo, maselko
- Dekoracja świąteczna

**Cena zestawu 220 zł/os**