

Firmowe przyjęcie wigilijne – zestaw II

I. Zakąski (1,5 porcji/os) – do wyboru:

- Śledź tradycyjny w śmietanie
- Ryba po grecku
- Śledź marynowany w oliwie

II. Zupy (1 porcja/os) – do wyboru:

- Staropolski barszcz czerwony z uszkami
- Wigilijna zupa grzybowa

III. Danie główne (1,5 porcji/os) – do wyboru:

- Karp smażony na maśle czosnkowym skropiony cytryną
- Pstrąg pieczony z płatkami migdałów
- Filet z łososia z masłem ziołowym

IV. Dodatki ciepłe:

- Ziemniaki duszone z cebulką
- Kapusta z grzybami
- Sos piernikowy

V. Dodatki zimne:

- Sałatka wigilijna lekko pikantna
- Kluski z makiem

VI. W zestawie także:

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

Cena zestawu 190 zł/os