

WIGILIA

Na ciepło:

Zupa 250ml./os.

- Barszcz czerwony
- Grzybowa z łazankami

Danie główne 150g./os.:

- Pierogi smażone z kapustą i grzybami (wegańskie)
- Pierogi ruskie/ ze szpinakiem
- Karp smażony -dzwonki
- Dorsz w panierce/ szpinaku/ w sosie cytrynowym/ śmietankowym
- Bigos wigilijny
- Rolada z indyka w sosie żurawinowym / własnym/ grzybowym

Dodatki 100g./os.

- Ziemniaki pieczone
- Ryż indyjski

Salatka 150g./os.

- Mix sałat z warzywami i dressingiem musztardowo-miodowym
- Buraczki

Wytrawne:

- Ryba po japońsku lub grecku
- Tatar z łososia ze szczypiorkiem i kremem z wasabi
- Kanapeczki dekoracyjne z pastą z makreli
- Śledzie różne rodzaje
- Deska mięs pieczonych (pasztet, schab, karkówka, drób, pasztet wegański z soczewicy)
- Salatka ze szpinakiem, suszonymi pomidorami, serem pleśniowym i prażonymi pestkami słonecznika z sosem balsamicznym
- Salatka jarzynowa
- Salatka śledziowa
- Schab z chrzanem w glazurze

- Rolada z łososia faszerowana krabami
- Terrina z tuńczyka faszerowana serkiem i szpinakiem
- Mini ośmiorniczki z czosnkiem i natką
- Sakiewki z ciasta filo faszerowane warzywami i serem

Dodatki:

- Pieczywo mieszane
- Chrzan
- Sos żurawinowy
- masło

Na słodko:

- Sernik
- Makowiec
- Piernik świąteczny
- Owoce filetowane

Napoje:

- Kawa z ekspresu dodatkami
- Herbata z dodatkami
- Woda z cytryną i miętą
- Soki 100%
- Kompot wigilijny z suszu

Powyższe menu jest przykładowe. Napisz do nas i dowiedz się co mamy jeszcze w ofercie.