PIEPRZ I WANILIA
RESTAURACJA

OFERTA WIGILIJNA 2026 R.
OFERTA WYJAZDOWA / BEZ OBSŁUGI / SPOSÓB SERWOWANIA - NACZYNIA JEDNORAZOWE

KOSZT ZESTAWU 140 ZŁ / OSOBA

- TRZY DANIA CIEPŁE
- CZTERY PRZYSTAWKI DO WYBORU
- DESER DO WYBORU

CENA NIE ZAWIERA OBSŁUGI KELNERSKIEJ I PORCELANY

DANIA PRZYGOTOWANE BĘDĄ W POJEMNIKACH I NA PÓŁMISKACH

PRZYSTAWKI:

- ŚLEDZIE SERWOWANE NA BABCE ZIEMNIACZANEJ Z SOSEM TATARSKIM
- DZWONKI ZE ŚLEDZIA PODAWANE Z CEBULKĄ, CZERWONYM PIEPRZEM I PESTO POMIDOROWYM
- SAŁATKA JARZYNOWA
- SAŁATKA Z TUŃCZYKIEM I KASZĄ KUS-KUS
- ŚLEDŹ Z PIERNIKIEM, JABŁKIEM, MARYNOWANĄ CEBULKĄ I CZERWONYM PIEPRZEM
- RYBA PO GRECKU
- KORECZKI Z POPSÓW Z ŁOSOSIA, Z FETĄ I POMIDORKAMI
- PASZTECIK Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI
- PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI PODSMAŻANE PODAWANE NA ZIMNO
- SAŁATKA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM NA MIKSIE SAŁAT Z SEREM KORYCIŃSKIM, KAPARAMI, OLIWKAMI I SUSZONYM POMIDOREM Z DODATKIEM CZARNUSZKI
- TATAR Z ŁOSOSIA PODAWANY NA CHLEBKU Z DODATKAMI
- RYBA W GALARECIE
- ROLADKI Z TORTILLI Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM
- WYTRAWNE PTYSIE Z PASTĄ Z WĘDZONEGO PSTRĄGA

DANIA CIEPŁE:

- BARSZCZ WIGILIJNY Z USZKAMI
- ZUPA RYBNA Z NUTĄ CYTRYNY I KOPERKU
- KREM Z GRZYBÓW LEŚNYCH ZE ŚMIETANKĄ
- BIGOS Z SUSZONYMI BOROWIKAMI
- ŁOSOŚ POD PIERZYNKĄ MIGDAŁOWĄ
- RYBA MAŚLANA Z WARZYWAMI
- PIEROGI WIGILIJNE Z OKRASĄ
- PIECZONE ZIEMNIAKI Z MAJERANKIEM I OLEJEM CHILI

DESERY:

- CIASTO Z MAKIEM
- SERNIK ZE SKÓRKĄ POMARAŃCZY
- DESERKI Z SERKIEM I PIERNIKIEM KORZENNYM - MONOPORCJE
- KUTIA Z BAKALIAMI - MONOPORCJE

OFERTĘ MENU PRZYGOTOWUJEMY INDYWIDUALNIE PO KONSULTACJACH Z ZAMAWIAJĄCYM.