



MENU ŚWIĄTECZNE

CATERING

ZUPY

Barszcz Wigilijny 25 zł / 1l

Zupa grzybowa z kładzionymi kluseczkami 46 zł / 1l

PIEROGI I USZKA

Pierogi rybne	40 zł / 1 kg
Pierogi z kapustą i grzybami	38 zł / 1 kg
Pierogi ruskie	35 zł / 1 kg
Uszka	49 zł / 1 kg

KARP NA STOLE WIGILIJNYM

Smażone filety z karpia na pieczarkach 20 zł / ok. 220 g

Galantyna z karpia 60zł / 1 kg

Galaretki z karpem i jajkiem przepiórczym 13 zł szt. 150 g

NA ZIMNO

Ryba po grecku (filet z dorsza) 45 zł / kg

Pstrąg pieczony faszerowany musem jajecznym 40 zł szt.

Śledź w oleju z tłuczonym pieprzem 13 zł /100 g

Śledź w pomidorkach na ostro 13 zł /100 g

Sałatka jarzynowa 35 zł / 1 kg



MENU ŚWIĄTECZNE

PIECZONE

Galantyna drobiowa	100 g / 8 zł
Faszerowana rolada z boczku	100 g / 10 zł
Karkówka marynowana w ziołach	100 g / 10 zł

DANIE OBIADOWE

Zrazy wołowe w sosie własnym	35 zł szt. / 300 g
Roladki drwala na sosie borowikowym	20 zł szt.
(schab zawijany z warzywami i otulony cieniutkim plastrem bekonu)	
Kluski śląskie	
Surówka z modrej kapusty z rodzynkami na ciepło	
Surówka z buraków	6 zł / 150 g

ZAMÓWIENIA PRZYJMUJEMY
DO 19.12.2020 R.

ODBIÓR ZAMÓWIEŃ 23 I 24 GRUDZIEŃ
W WIGILIĘ DO GODZINY 14 MOŻLIWY DOWÓZ