



Oferujemy Państwu możliwość zorganizowania u nas Waszej firmowej wigilii. Zapewniamy wyjątkowy nastrój, świąteczną atmosferę, wspaniałą kuchnię i serwis na najwyższym poziomie. Szef Kuchni - Luciano Chero - przygotował dla Państwa propozycje zestawów menu, opartych na naszej polskiej tradycji i śródziemnomorskich smakach. Oczywiście, to tylko propozycje - chętnie przygotujemy dla Państwa indywidualne zestawy. Bliższych informacji udzieli Państwu osobiście personel naszej restauracji drogą mailową lub telefonicznie pod numerami: **091 433 20 30** lub **608 308 156**.



Menu I

Dania ciepłe:

- * barszcz czerwony z uszkami
- * wigilijna kapusta z grochem
- * tradycyjny karp smażony lub duszony w sosie śmietanowochrzanowym
- * pierogi z kapustą i grzybami
- * ziemniaki gotowane lub opiekane

Dania zimne:

- * śledź z ziołami marynowany w oliwie i białym winie
- * delikatny tatar ze śledzia z jabłkiem
- * fileciki ze śledzia w curry
- * sola w sosie greckim
- * galantyna z karpia z warzywami
- * polska sałatka jarzynowa
- * tradycyjna kutia wigilijna

Cena: **90 zł/os.**

Menu II

Dania ciepłe:

- * zupa grzybowa z borowików
- * łosoś na blanszowanym porze duszony w śmietanie
- * karp w migdałach
- * gołąbki z grzybami i kaszą gryczaną
- * pierogi z kapustą i grzybami
- * ziemniaki gotowane lub opiekane

Dania zimne:

- * śledź w salsie ceviche na ostro
- * śledź w buraczkach z jabłkiem
- * śledź w sosie chrzanowo-jogurtowym
- * karp po żydowsku z rodzynekami i migdałami
- * tradycyjna sałatka jarzynowa
- * sola escabeche marynowana w białym winie z warzywami
- * terina z łososia z cukinią

Deser: makowiec, sernik, piernik.

Napoje: kawa, herbata, woda mineralna, kieliszek wina musującego/os.

Cena: **99 zł/os.**

Menu III

Dania ciepłe:

- * barszcz z uszkami
- * polędwiczki wieprzowe w borowikach
- * karp w sosie musztardowo - chrzanowym
- * gołąbki z grzybami i kaszą gryczaną
- * pierogi z kapustą i grzybami
- * kapusta z grochem
- * ziemniaki gotowane lub opiekane

Dania zimne:

- * vitello tonato / pieczona cielęcina w sosie tuńczykowo-kaparowym
- * pasztet w stylu francuskim z porto z winogronowym chutnay
- * galantyna z sandacza
- * fileciki śledzia w curry
- * sola w sosie greckim
- * tradycyjna sałatka jarzynowa

Cena: **129 zł/os.**