

# WIGILIA Z KOLACJĄ

**NA START:** domowa pasta rybna, chlebek

## ZUPA

(powyżej 20 os. 2 zupy do wybrania  
poniżej 20 os. 1 zupa do wybrania)

**wigilijny barszcz czerwony z pasztecikiem lub uszkami  
borowikowa z łazankami  
zupa rybna na cydrze z wędzonym dorszem**

## DANIE GŁÓWNE

( do wybrania 2 dania po 100 % - każda porcja 100 g ,  
powyżej 20 osób do wybrania 3 dania po 70 % - każda porcja 100 g )

**dzwonki z karpia w ziołach z pieca  
karp smażony po żydowsku  
filet z pstrąga pieczony z tymiankiem w migdałach  
rybka pod kołderką serową  
dorsz na pęczaku z warzywami  
szynka z pieca w sosie własnym  
eskalopki z indyka z żurawiną i serem  
schab w ziołach z pieczarkami**

## DODATKI

ziemniaki z wody  
zestaw surówek

soki owocowe (jabłko, pomarańcz, porzeczka), kompot wigilijny, woda  
niegazowana

## DESER

(do wybrania 1 rodzaj ciasta, dodatkowa porcja 5zł/os.)

**sernik z pierniczkami, keks makowy z bakaliami, piernik  
kawa/herbata**

## ZAKĄSKI

do wyboru:

półmisek mięs pieczystych własnego wyrobu lub  
półmisek wędzonych ryb  
galaretki koktajlowe: drobiowe lub rybne

pasztet z dzika z sosem żurawinowym  
ryba po grecku

rybki w duecie:  
śledzie piernikowe z rodzynekami,  
śledzie po kaszubsku

sałatki ( dwie do wyboru ) :

sałatka gyros, śledziowa,  
z tortellini, grecka  
z tuńczykiem

masełko, chleb biały, chleb pełnoziarnisty

## ZAKĄSKI na ciepło

( 1 danie do wyboru )

bogracz  
ryba zapiekana w śmietanie z pieczarkami  
gołąbki z dorszem w sosie pomidorowym  
pierogi z kapustą i grzybami

**dotatkowo płatne:**

napoje i soki – 1l/osoba – 7zł/osoba  
alk – korkowe 10zł/butelka lub:  
butelka wódki 0,5l – 45zł  
OKOCIM 0,5l – 6zł  
WINO butelka 0,75l – 40zł

OBSŁUGA 300zł  
DODATKOWA GODZINA po 22:00 – 200zł