



PROPOZYCJA I

Zupa: Barszcz czerwony z uszkami

Danie gorące: Dorsz w złocistej panierce serwowany z frytkami i zestawem surówek

Przystawki zimne: Ryba po grecku, śledź w oleju z cebulką, domowy pasztet z żurawiną, sałatka z tuńczykiem na sałacie lodowej, schab faszerowany musem chrzanowo – jajecznym, swojski chleb

Ciasto: Sernik, makowiec, murzynek

Napoje bezalkoholowe 1l/os + kawa i herbata 1szt/os

Koszt: **125 zł/os netto**

PROPOZYCJA II

Zupa: Grzybowa z łazankami

Danie gorące: Dzwonki smażonego karpia + surówka z kiszonej kapusty + pieczywo

Przystawki zimne: Pstrąg w galarecie, Sałatka jarzynowa, Sałatka śledziowa, Półmisek mięs pieczonych (karkówka pieczona, schab ze śliwką, indyk z morelą), Babeczki nadziewane pastami rybnymi, Rolada łososiowa ze szpinakiem i serem w cieście naleśnikowym, Swojski chleb

Danie gorące: Pierogi z kapustą i grzybami z wody/opiekane + Barszcz czerwony

Ciasto: Sernik, makowiec, murzynek

Napoje bezalkoholowe 1l/os + kawa i herbata 1szt/os

Koszt: **140 zł/os netto**

PROPOZYCJA III

Zupa: Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym

Danie gorące: Łosoś w sosie koperkowo-cytrynowym serwowany z ziemniakami opiekany i bukietem surówek

Przystawki zimne: Śledź po kaszubsku, Sałatka z jajkiem i łososiem wędzonym, Domowy pasztet z żurawiną, Schab faszerowany musem chrzanowo - jajecznym, Babeczki nadziewane pastami rybnymi, Ryba po grecku, Swojski chleb

Danie gorące: Paszteciki wigilijne podawane z barszczem czerwonym

Ciasto: Sernik, makowiec, murzynek

Napoje bezalkoholowe 1l/os + kawa i herbata po 1szt/os

Koszt: **155 zł/os netto**

2022