

Nasza Restauracja
znalazła się
w gronie 25 lokali
znajdujących się na
Szlaku Kulinarnym
„Śląskie Smaki”



SZLAK KULINARNY
ŚLĄSKIE SMAKI

FIRMOWA WIGILIA W GRONIE PRACOWNIKÓW



Przykładowe Menu (propozycja I)

Przystawka:

- filety śledziowe w oleju z cebulką
- bułeczki z pieca

Zupa:

- barszcz czerwony z uszkami

Danie główne:

- panierowana polędwica z dorsza z puree ziemniaczanym oraz kapustą z grzybami- **po prostu pyszne !**

Deser:

- kołacz z makiem
- kawa, herbata, woda, soki
- kieliszek wina

80 zł/os.

Przykładowe Menu (propozycja II)

Przystawka wieloporcjowo:

- filety śledziowe w oleju z cebulką
- pierogi z kapustą i grzybami
- świąteczny pasztet z dressingiem **tatarskim –tradycyjna receptura!**
- bułeczki z pieca, masło

Zupa :

- świąteczny żurek z grzybami

Danie główne (wieloporcjowo 2porcje/os.)

- polędwica z dorsza z pieca – **doskonały smak !**
- sakwa drobiowa z grzybami
- puree ziemniaczane
- sałatka z sałaty lodowej
- kapusta zasmażana

Deser:

- świąteczny jabłecznik i sernik
- kawa, herbata, woda, soki
- kieliszek wina

120 zł/os.

Przykładowe Menu (propozycja III) w formie bufetu

Bufet dań gorących

Zupa: barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym

Danie główne

- panierowany filet z morskczuka
- drobiowa sakwa z grzybami

Pierogi

- pierogi z grzybami i kapustą
- pierogi ruskie

Dodatki

- ziemniaki
- kapusta zasmażana
- sałatka z sałaty lodowej

Bufet zimnych przekąsek

- wykwintny pasztet z piklami
- filety śledziowe w oleju z cebulką
- dorsz pod auszpikiem z piklami
- sałatka jarzynowa – **co roku na święta !**
- asortyment pieczywa

- kawa, herbata, woda, soki
- kieliszek wina

150 zł/os.

*Ponadto polecamy szeroki asortyment alkoholi, win , piw oraz napoi chłodzących – dodatkowo płatne .
Podane ceny są kwotami brutto. Zapraszamy do składania rezerwacji .*

Oferta ważna od 1.10.2021r.