

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:

- panierowany morszczuk kapski z puree ziemniaczanym oraz kapustą z grzybami- **nasza specjalność !**

Deser:

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

150 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.)

- panierowany morszczuk kapski – **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

180 zł/os.

Przykładowe Menu (propozycja III)

Przystawka:

- Wykwintny pasztet z piklami

Danie główne:

- policzki wołowe ,kluski śląskie, sos pieczeniowy, sałatka z czerwonej kapusty **lub**
- smażony filet z karpia, ziemniaki puree, kapusta zasmażana z grzybami

Deser:

- Ciasto: świąteczny makowiec, sernik, jabłecznik
- Kawa, herbata

Zimne przekąski: w formie bufetu

- Patera wędlin staropolskich
- Filety śledziowe w oleju
- Tymbaliki drobiowe
- Sałatka jarzynowa, masło, pieczywo
- woda, soki, cola, fanta 1l/os w cenie
- kieliszek wina

200 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 25.10.2023r.