

WIGILIA 2019 - CENA ZESTAWU ZA OSOBE: 155 zł*

Przystawki

(cztery do wyboru, podane na półmiskach na środek stołu)

Śledź w trzech odsłonach (wiejski, wiśnia, śmietana)
Sałatka warzywna
Paszтет z dzika z żurawiną
Długo pieczony boczek z gorczycą i ogórkiem
Dorsz z warzywami w pomidorach

Zupy

(do wyboru na miejscu, serwowana indywidualnie)

Consomme z buraka, domowe uszka z grzybami
lub
Tradycyjna zupa grzybowa

Dania główne

(cztery dania do wyboru, serwowane indywidualnie)

Do dań serwujemy pierogi z kapustą i grzybami na środek stołu

Dorsz atlantycki, pieczone warzywa korzenne, jarmuż, runo leśne, sos z palonego bażanta
lub
Biodro jagnięce, puree ziemniaczane z gorczycą i chrzanem, borowiki, jarmuż, buraki, sos własny
lub
Dolnośląska kaczka, puree z orzechów laskowych, demi glace, maliny, pak choy
lub
Humus, polenta, warzywa korzenne, pieczony kozi ser (opcjonalnie bez sera), orzechy nerkowca

Deser

(podany indywidualnie)

Ciasto korzenne, kajmak, gałka lodów waniliowych, śliwka
(Dla osoby z dietą bezglutenową : Pudding z tapioki – prosimy o informację przed rezerwacją)

Napoje do zamówienia przed rezerwacją:

Woda mineralna gaz / niegaz 1l- 16 pln
Kompot z suszonych owoców 1l(5os)- 25 pln
Dzbanek soku 1l(5os)- 20 pln

Napoje płatne według zamówienia na miejscu:

Kawa 9-16 pln
Herbata- 13 pln
Karafka wina domowego białego lub czerwonego 0,5l(5os)- 45 pln

*Do rezerwacji od 10 osób doliczony jest 10% servis