

WIGILIJNE SPOTKANIE OPŁATKOWE W KARCZMIE ZAMOJSZCZYŃNA

PROPOZYCJA WIGILIJNA 1

OBIAD ZUPA

-Barszcz wigilijny z uszkami.

II DANIE

-Filet z dorsza z sosem śmietanowo-porowym podany z ziemniakami opiekаныmi z aromatycznym majerankiem i surówką

z kiszonej kapusty.

DESER

(do wyboru 1 propozycja)

-Racuchy z jabłkami oprószone cukrem pudrem.

-Piernik korzenny.

-Miodownik

Kawa, herbata

Woda z cytryną i miętą,
kompot z suszu

**CENA ZA OFERTĘ 80
ZŁ/OS**

PROPOZYCJA WIGILIJNA 2

Zimne przystawki (do wyboru 4 propozycje)

-Sledź wigilijny w oleju z cebulką.

-Sledź po żydowsku.

-Jaja faszerowane wędzonym łososiem w sosie koperkowym.

-Ryba po japońsku.

-Galaretki rybne.

-Sałatka ziemniaczana z tuńczykiem, zielonym groszkiem,

kiszonym ogórkiem i ziarnem słonecznika.

-Szuba śledziowa.

-Klasyczna sałatka jarzynowa.

-Cwikła domowa.

OBIAD

ZUPA(do wyboru 1 propozycja)

-Barszcz wigilijny z uszkami.

-Zupa grzybowa z kładzionymi kluseczkami i warzywami.

II DANIE(do wyboru 1 propozycja)

-Pieczony pstrąg z pieczonymi ziemniakami i warzywami gotowanymi (dopłata 8 zł/os).

-Pieczony dorsz na winnym tymiankowym sosie, puree ziemniaczano- kalafiorowe, brokuły gotowane na parze.

DESER (do wyboru 1 propozycja)

-Racuchy z jabłkami oprószone cukrem pudrem.

-Piernik korzenny.

-Miodownik.

-Sernik z brzoskwiniami.

Kawa, herbata

Woda z cytryną i miętą, kompot z suszu

CENA ZA OFERTĘ 140 ZŁ/OS

PROPOZYCJA WIGILIJNA 3

Zimne przystawki (do wyboru 5 propozycji)

-Sledź wigilijny w oleju z cebulką.

-Jaja faszerowane wędzonym łososiem w sosie koperkowym.

-Rolada z karpia w galarecie.

-Ryba po grecku.

-Galaretki rybne.

-Sałatka ziemniaczana z tuńczykiem, zielonym groszkiem,

kiszonym ogórkiem i ziarnem słonecznika.

-Sałatka kaszubska z ogórków, dymki, czerwonej cebuli, jajek i filetów śledziowych.

-Szuba śledziowa.

-Klasyczna sałatka jarzynowa.

-Cwikła domowa.

OBIAD

ZUPA(do wyboru 1 propozycja)

-Barszcz wigilijny z uszkami.

-Zupa grzybowa z kołdunami z kapustą.

-Krem z polskich buraków z karmelizowaną czerwoną cebulką podany z grzankami.

II DANIE(do wyboru 1 propozycja)

-Pieczony pstrąg z pieczonymi ziemniakami i warzywami gotowanymi (dopłata 8 zł/os).

-Karp po polsku smażony z dodatkiem ziół ogrodowych, ziemniaki gotowane z koperkiem, surówka z kapusty kiszonej.

DESER (do wyboru 1 propozycja)

-Racuchy z jabłkami oprószone cukrem pudrem.

-Piernik korzenny.

-Miodownik.

-Sernik z brzoskwiniami.

-Kutia.

DANIE GORĄCE (do wyboru 1 propozycja)

-Pierogi z kapustą i grzybami.

-Kapusta z grochem.

-Leniuchy - gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami.

Kawa, herbata

Woda z cytryną i miętą, kompot z suszu

CENA ZA OFERTĘ 170 ZŁ/OS