



* Wigilia firmowa w Karczmie Zamojszczyzna *



WIGILIJNE SPOTAKANIE OPŁATKOWE W KARCZMIE ZAMOJSZCZYŹNA

Grzane wino z goździkami i pomarańczą
na powitanie- OD FIRMY GRATIS

OFERTA I - MENU

CENA ZA OFERTĘ : 47 ZŁ OD OSOBY

ZUPA

- Barszcz wigilijny z uszkami.

II DANIE :

- Filet z dorsza z sosem śmietanowo – porowym, ziemniaki opiekane i surówka z marchwi i mandarynek.

DESER (do wyboru jedna propozycja) :

- Racuchy z jabłkami opruszone cukrem pudrem.
 - Piernik korzenny.
- Drożdżowy strudel z makiem .
 - Serik z brzoskwiniami.

KAWA, HERBATA, WODA Z CYTRYNĄ, SOKI, KOMPOT Z SUSZU

Koncert Zespołu „Ale Cantare” i wspólne kolędowanie koszt 700 zł

PRZYSTAWKA :

- Śledź w oleju lnianym z cebulką.

DANIA GORĄCE :

- Barszcz wigilijny z uszkami.
 - Karp smażony.
- Pierogi z kapustą i grzybami.

DESER :

- Makowiec.

KAWA, HERBATA
WODA Z CYTRYNĄ, KOMPOT Z SUSZU

Koncert Zespołu „Ale Cantare” i wspólne kolędowanie koszt 700 zł

ZIMNE PRZYSTAWKI (do wyboru 4 propozycje) :

- Śledź w oleju lnianym z cebulką.
- Śledź po żydowsku z rodzynkami.
- Jaja faszerowane wędzonym łososiem w sosie koperkowym.
 - Karp w galarecie.
- Dorsz wkomponowany w bukiet warzyw.
 - Galaretki rybne.
- Sałatka śledziowa z ziemniakami.
 - Szuba śledziowa.
- Sałatka z tuńczykiem warstwowa.
 - Sałatka jarzynowa.

ZUPA (do wyboru jedna propozycja) :

- Barszcz wigilijny z uszkami.
- Zupa grzybowa z kołodunami z kapustą.

II DANIE (do wyboru jedna propozycja) :

- Pieczony pstrąg roztoczański z pieczonymi ziemniakami i warzywami gotowanymi.
- Filet z dorsza z sosem śmietanowo – porowym, ziemniaki opiekane i surówka z marchwi i mandarynek.

DESER (do wyboru jedna propozycja) :

- Racuchy z jabłkami opruszone cukrem pudrem.
 - Piernik korzenny.
- Drożdżowy strudel z makiem .
 - Kutia.
 - Makielki.
- Serik z brzoskwiniami.

DANIA GORĄCE (do wyboru jedna propozycja) :

- Pierogi z kapustą i grzybami.
 - Kapusta z grochem.
- Leniuchy- gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami.

KAWA, HERBATA,
WODA Z CYTRYNĄ, SOKI, KOMPOT Z SUSZU, NAPOJE CHŁODZĄCE

Koncert Zespołu „Ale Cantare” i wspólne kołędowanie koszt 700 zł

ZIMNE PRZYSTAWKI (do wyboru 5 propozycji) :

- Śledź w oleju lnianym z cebulką.
- Śledź po żydowsku z rodzynekami.
- Jaja faszerowane wędzonym łososiem w sosie koperkowym.
 - Karp w galarecie.
- Dorsz wkomponowany w bukiet warzyw.
 - Galaretki rybne.
- Sałatka śledziowa z ziemniakami.
 - Szuba śledziowa.
- Sałatka z tuńczykiem warstwowa.
 - Sałatka jarzynowa.

ZUPA (do wyboru jedna propozycja) :

- Barszcz wigilijny z uszkami.
- Zupa grzybowa z kołodunami z kapustą.

II DANIE (do wyboru jedna propozycja) :

- Pieczony pstrąg roztoczański z pieczonymi ziemniakami i warzywami gotowanymi.
- Filet z dorsza z sosem śmietanowo – porowym, ziemniaki opiekane i surówka z marchwi i mandarynek.

DESER (do wyboru jedna propozycja) :

- Racuchy z jabłkami opruszone cukrem pudrem.
 - Piernik korzenny.
- Drożdżowy strudel z makiem .
 - Kutia.
 - Makiełki.
- Serik z brzoskwiniami.

DANIA GORĄCE (do wyboru dwie propozycje) :

- Pierogi z kapustą i grzybami.
 - Kapusta z grochem.
- Leniuchy- gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami.

KAWA, HERBATA

WODA Z CYTRYNĄ, SOKI, KOMPOT Z SUSZU, NAPOJE CHŁODZĄCE

Koncert Zespołu „Ale Cantare” i wspólne kolędowanie koszt 700 zł