



MENU EVENTOWE

OFERTA ŚWIĄTECZNA - SEZON 2025/26

wszystkie ceny podane są w netto

PRZYSTAWKI

- Śledź w śmietanie
- Śledź w konfiturze z czerwonej cebuli i papryki
- Śledź z żurawiną i orzechami
- Mini sałatka jarzynowa w kruchej tartaletce
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka śledziowa z ziemniakami
- Ryba w galarecie
- Ryba po grecku
- Karp po żydowsku
- Tatar z pieczonego buraka z musem chrzanowym oraz pestkami dyni
- Tatar ze śledzia
- Mięsa pieczone (schab ze śliwką, karkówka, boczek)
- Kapusta wigilijna
- Schab po warszawsku
- Tymbaliki drobiowe
- Pasztet wieprzowy ze śliwką
- Kapusta z grochem

Cena od osoby:

3 rodzaje przystawek - 65 zł

4 rodzaje przystawek - 70 zł

5 rodzajów przystawek - 80 zł

6 rodzajów przystawek - 90 zł





MENU EVENTOWE

OFERTA ŚWIĄTECZNA - SEZON 2025/26

ZUPY

- Grzybowa z łazankami
- Barszcz czerwony z pasztecikiem/uszkami/czysty
- Żurek z jajkiem i białą kielbasą
- Zupa rybna
- Krem z pieczonej dyni i marchwi z dodatkiem imbiru i pomarańczy
- Kapuśniak z kiszonej kapusty z suszonymi śliwkami

Cena od osoby:

1 opcja zupy - 35 zł

2 opcje zup - 45 zł

3 opcje zup - 50 zł

DANIA GŁÓWNE

- Szyńka pieczona w sosie z suszonymi śliwkami z kluskami śląskimi oraz zasmażanymi buraczkami
- Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami z ziemniakami z wody oraz sosem pomidorowym
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi ruskie
- Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym z pieczonymi ziemniakami i surówką z buraków
- Pieczona kaczka z sosem żurawinowym i kluskami śląskimi oraz pieczonym jabłkiem
- Sandacz pieczony z sosem porowym i ryżem jaśminowym oraz surówką z białej kapusty
- Łosoś w sosie pesto z pomidorkami oraz talarkami ziemniaczanymi i pieczonymi warzywami
- Karp smażony z pieczonymi ziemniakami oraz kapustą z grzybami

Cena od osoby:

1 opcja dania głównego 65 zł

2 opcje dania głównego 75 zł

3 rodzaje dania głównego 80 zł

4 rodzaje dania głównego 85 zł

5 rodzajów dania głównego 90 zł