

## WIGILIA – zestaw II



### MENU:

#### Dania gorące:

- Regionalna zupa z leśnych grzybów (250ml)
- Polędwiczka z dorsza na pęczaku szpinakowym w sosie z marakui podana z pieczoną marchewką (450g)
- Bigos wigilijny z suszonymi grzybami i wędzoną śliwką (200g)

#### Przystawki: (400g/os.)

- Kutia tradycyjna
- Śedź na dwa sposoby
- Terrina z wędzonego pstrąga
- Sałatka z tuńczykiem na mixie sałat
- Tatar ze śledzia
- Ryba po grecku
- Tortilla szpinakowa z łososiem wędzonym
- Szczupak faszerowany pistacją w sosie krabowym

#### Dodatki:

- Chleb własnego wypieku (100g)
- Ciasta świąteczne (100g)

#### Napoje:

- Kompot z suszonych owoców (300ml)
- Soki owocowe/ woda mineralna (500ml)
- Kawa, herbata

Cena: 83 zł./os.