

MENU 140 ZŁ / OS

Czas trwania: ok. 4 godziny

Zupa :

Tradycyjny barszcz czerwony z uszkami

Danie główne:

Dorsz pieczony z sosem koperkowym
Złocisty sznycel drobiowy

Dodatki:

Ziemniaki gotowane z koperkiem
Ziemniaki pieczone z aromatycznymi ziołami
Kapusta zasmażana z grzybami leśnymi
Buraczki z chrzanem na gorąco

Przekąski:

Śledź w oleju z cebulką i przyprawami
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Dorsz w duszonych warzywach po grecku
Świeże pieczywo

Deser:

Domowy piernik świąteczny z powidłami śliwkowymi

Napoje:

Woda z cytryną i miętą
Aromatyczny kompot z suszonych owoców
Kawa
Herbata

MENU 100 ZŁ / OS

Czas trwania: ok. 2 godziny

Zupa:

Tradycyjny barszcz czerwony z uszkami

Danie główne:

Dorsz smażony na maśle
Pierogi leśne z kapustą, grzybami i złocistą cebulką

Dodatki :

Ziemniaki gotowane z koperkiem
Kapusta zasmażana z grzybami leśnymi

Deser:

Sernik tradycyjny

Napoje:

Aromatyczny kompot z suszonych owoców
Woda z cytryną i miętą
Kawa
Herbata

MENU 80 ZŁ / OS

Czas trwania: ok. 2 godziny

Zupa:

Aromatyczna zupa grzybowa

Danie główne:

Mintaj smażony

Pierogi leśne z kapustą, grzybami i złocistą cebulką

Dodatki :

Ziemniaki gotowane z koperkiem
Tarte buraczki na ciepło

Deser:

Makowiec lub piernik

Napoje:

Aromatyczny kompot z suszonych owoców

Woda z cytryną i miętą

Kawa

Herbata

WARUNKI REZERWACJI

Dokonujemy bezpłatnej 7-dniowej rezerwacji wybranego terminu

Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata bezzwrotnego (rozliczanego w końcowym rozrachunku) zadatku w wysokości 1 000,00 zł

Ostateczne potwierdzenie liczby osób następuje do 5 dni przed przyjęciem

OPLATY DODATKOWE

Korkowe - 8,00 zł / osoba

Opłata serwisowa - 3,00 zł / osoba (w przypadku wniesienia własnych produktów np. ciast, owoców)

Napoje gazowane - 10,00 zł / osoba