

Zestaw 1

Przystawka

Śledź marynowany podany na carpaccio z buraka

Zupa

Barszcz z uszkami

Danie główne

Karp królewski pieczony w ziołowej panierce na szpinaku z ziemniakami puree

Deser

Makowiec

Jabłecznik

Kompot

Kawa i herbata do deseru

Koszt 99 zł na osobę

Zestaw 2

Zupa

Zupa grzybowa z łazankami

Danie główne

Karp zapiekany z grzybami 120 g

Półdzwica z dorsza w panko z sosem z suszonych pomidorów
120 g

Ziemniaki opiekane

Wigilijna kapusta z grzybami

Deser

Sernik

Brownie

Kompot

Kawa i herbata do deseru

Koszt 109 zł na osobę

Zestaw 3

Zupa

Wigilijna zupa rybna

Dania zimne

Ryba po grecku

Pikantny śledź po dominikańsku w sosie pomidorowym
z rodzynkami

Salatka jarzynowa

Łazanki z kapustą kiszoną

Danie gorące

Karp w złocistej panierce

Pierogi z kapustą i grzybami 3szt.

Kapusta z grochem

Ziemniaki zapiekane z ziołami

Deser

Makowiec

Sernik z rodzynkami

Kompot

Kawa i herbata do deseru

Koszt 129 zł na osobę

Zestaw 4

Przystawka

Tatar z wędzonego łososia

Zupa

Kremowa zupa z borowika z grzankami

Danie gorące

Pieczony łosoś bałtycki z sosem szafranowym

Łazanki

Pierogi ruskie

Talarki ziemniaczane

Dania zimne

Śledź w sosie tatarskim

Ryba po grecku

Krokiety z kapusta z sosem grzybowym

Salatka śledziowa

Salatka tortellini z tuńczykiem

Deser

Jabłecznik na kruchym cieście z lukrem cynamonowym

Sernik

Kompot

Kawa i herbata do deseru

Koszt 139 zł na osobe