

# WESOŁYCH ŚWIĄT

Zrób **niespodziankę** rodzinie, przyjaciołom lub współpracownikom.

Zadbaj o magiczną integrację w otoczeniu **świątecznych** świateł, potraw, dekoracji.

**Wspólnie** podsumujcie rok 2018.



## MENU II [95,00zł]

### Przystawka

- Pierogi z grzybami i kapustą oprószone  
złocistą cebulką (4szt/os.)

### Zupa

- Krem z wyselekcjonowanych grzybów  
leśnych z kluseczkami (180ml)

### Dania ciepłe na półmiskach

- Dorsz smażyony na maśle tymiankowym  
z nutą limonki (100g)
- Sandacz podany na pieczonych porach,  
soczewicy (100g/30g/30g)
- Pieczone udko z kaczki w sosie  
porzeczkowym i rukolą (100g/50g)
- Sos koperkowy z nutą cytryny (50ml)
- Łazanki z grzybami i kapustą (80g)
- Surówka z białej kapusty z koperkiem (60g)
- Sernik i jabłecznik (po 1szt na osobę)

## MENU I [75,00zł]

### Przystawka

- Pierogi z grzybami i kapustą oprószone  
złocistą cebulką (4szt/os.)

### Zupa

- Barszcz czerwony na wędzonce z pasztecikiem  
(180ml/1szt)

### Dania ciepłe na półmiskach

- Filet z karpia smażyony z karmelizowaną  
marchewką (100g/40g)

### Dania ciepłe na półmiskach

- Pstrąg smażyony w migdałach (80g/10g)
- Szynka pieczona w miodzie i goździkach  
z kapustą o kminkowym aromacie (100g/40g)
- Sos cytrynowy (50ml)
- Ziemniaki pieczone w majeranku (100g)
- Surówka z pora z rodzynkami i jabłkiem (80g)
- Strucla z makiem (100g)



# WESOŁYCH ŚWIĄT



## MENU III [105,00zł]

### Menu Serwowane

- Krem z borowików z pianką truflową, grzankami (180ml/20g)
- Polędwiczka z dorsza smażona na maśle tymiankowym (150g), kremowe ziemniaczki (100g), warzywa z rozmarynem 80g, sos cytrynowy (50g).
- Piernik przekładany marmoladą w czekoladzie

### Bufet wigilijny

- Tatar z wędzonego łososia z cebulką, ogórkiem, kaparami (40g/10g/10g/5g)
- Roladki z karkówki ze śliwką (50g)
- Schab nadziewany kurkami (50g)
- Galaretki z pieczonym kurczakiem (50g)
- Sałatka ziemniaczana z szynką, sosem szczypiorkowym (100g)
- Sałatka z selera z ogórkiem i serem, pestkami słonecznika
- Pieczywo (50g), Masło (20g)
- Sernik i jabłecznik 1szt (80g/os.)

## MENU IV [125,00zł]

### Menu Serwowane

- Zupa z wędzonego dorsza z grzankami
- Karp smażony (150g) podany na kremowych ziemniakach (100g), karmelizowanej marchewce (50g) w zasmażanej kapuście (50g), szarym sosie (40g)
- Sernik z rodzynkami (100g), z lodem waniliowym (1szt) oraz ciasteczkami (30g)

### Bufet wigilijny

- Roladki z pstrąga (50g) z mussem chrzanowym, kaparami (10g)
- Sandacz pieczony (50g) na sałatce z jajek i ogórka (30g)
- Roladki z kurczaka z serem (50g)
- Indyk z morelą 60g oraz mussem koperkowym (20g)
- Rożki z mussem z tuńczyka (2szt/osoba)
- Plater pieczeni i wędlin świątecznych szynka (30g), karkówka (30g), wędliny staropolskie (40g)
- Sałatka z kurczaka z ryżem i rodzynkami (100g)
- Śledź w śmietanie (30g), Śledź w sosie pomidorowym (30g)



**REZERWACJA**  
[marketing@sloneczny.eu](mailto:marketing@sloneczny.eu)

