

Dworek nad Stawem



***PROPOZYCJE
WIGILIJNO-ŚWIĄTECZNE
2015***



*Boże Narodzenie to szczególny dzień, to jedyna taka okazja w roku,
żeby się spotkać w gronie rodzinnym, przyjaciół i współpracowników. Jest to czas,
kiedy możemy usiąść do wspólnego stołu i podzielić się świątecznym nastrojem.*

Dlatego przygotowaliśmy dla Państwa propozycję spotkania w wyjątkowym klimacie.

Serdecznie zapraszamy na bożonarodzeniowe specjały.

*Dworek nad Stawem
Młodzieżowa 300k
44-373 Wodzisław śląski*

*Menager Małgorzata Kubaszek 532 438 230
Email: dworeknadstawem@interia.pl*

MENU NR 1

ZUPA

Grzybowa

DANIE GŁÓWNE

Filet z morszczuką lub miruny w złocistej panierce z ziemniakami gotowanymi i surówką z kiszonej kapusty

DESER (1 do wyboru)

- Makowiec*
- Piernik*

Kawa, herbata

Koszt 47zł /os



MENU NR 2

ZUPA (1 do wyboru)

- Barszcz z uszkami
- Zupa grzybowa

DANIE GŁÓWNE (1,5 porcji ryby na osobę)

- Filet z karpia soute lub w złocistej panierce
- Morszczuk w migdałach
- Sola w cieście
- Pstrąg filet
- Pierogi z kapustą i grzybami lub ruskie okraszone cebulką (1szt/os.)

DODATKI (2 do wyboru):

- Ziemniaki gotowane
- Ziemniaki opiekane
- Kapusta zasmażana z grzybami
- Bukiet warzyw okraszony migdałami

DESER (1 do wyboru)

- Makowiec
- Piernik
- Makówka
- Moczka

Kawa, herbata

Koszt 60 zł/os

MENU NR 3

ZUPA (1 do wyboru)

- Barszcz z uszkami
- Krem z borowików
- Zupa rybna
- Zupa grzybowa

DANIE GŁÓWNE (2 porcje ryby na osobę)

- Filet z karpia *soute* lub w złocistej panierce
- Morszczuk w migdałach
- Sola w cieście cytrynowym
- Dorsz w sosie koperkowym
- Pierogi z kapustą i grzybami, ruskie, lub ze szpinakiem okraszone cebulką (1szt/os.)

DODATKI (2 do wyboru):

- Ziemniaki *puree*
- Ziemniaki opiekane
- Kapusta zasmażana z grzybami
- Bukiet warzyw okraszony migdałami
- Fasolka szparagowa na masełku

DESER (1 do wyboru)

- Makowiec
- Szarlotka
- Piernik
- Makówka
- Moczka

Kawa, herbata

ZIMNE PRZEKASKI

- Śledź w oleju
- Śledź w pieprzu koperkowym
- Ryba po grecku
- Deska serów dojrzewających i pleśniowych
- Pasztet z grzybami leśnymi i żurawiną
- Sałatka jarzynowa
- Pieczywo i masło

NAPOJE

Sok 1l/5os

Woda niegazowana bez ograniczeń

Koszt 100 zł/os

MENU NR 4

PRZYSTAWKA (1 do wyboru)

- *Pasztet z grzybami leśnymi na grzance*
 - *Trio śledziowe*
 - *Roladka z wędzonego łososia*
 - *Sandacz na bukietcie sałat (serwowany w martinówce)*
- Do każdej przystawki podajemy pieczywo z masłem*

ZUPA (1 do wyboru)

- *Barszcz z uszkami*
- *Krem z borowików*
- *Zupa rybna*
- *Zupa grzybowa*

DANIE GŁÓWNE (2 porcje ryby na osobę)

- *Pstrąg filet*
- *Filet z karpia w złocistej oprawie*
- *Łosoś z grilla w sosie koperkowym*
- *Dorsz w cieście cytrynowym*
- *Mix pierogów podsmażanych: z kapustą i grzybami, ruskie, ze szpinakiem – okraszane cebulką (1szt/os.)*

DODATKI (3 do wyboru):

- *Ziemniaki puree lub gotowane*
- *Ziemniaki opiekane lub ryż*
- *Frytki*
- *Kapusta zasmażana z grzybami*
- *Bukiet warzyw okraszony migdałami*

DESER (1 do wyboru)

- *Makowiec*
- *Szarlotka*
- *Piernik*
- *Makówka*
- *Moczka*

Kawa, herbata

>>>

ZIMNE PRZEKĄSKI

- *Karp w galarecie*
- *Róże z łososia wędzonego*
- *Śledź w trzech smakach*
- *Ryba po grecku*
- *Klopsiki rybne w zalewie*
- *Deska serów pleśniowych i dojrzewających*
- *Pasztet z grzybami leśnymi i żurawiną*
- *Salatką warzywna*
- *Pieczyno i masło*

NAPoje

Soki i woda niegazowana bez ograniczeń

Koszt 120 zł/os

**PRZYGOTOWUJEMY RÓWNIEŻ MENU WIGILIJNE DOPASOWANE DO
PAŃSTWA INDYWIDUALNYCH POTRZEB**

- ZAPRASZAMY!

