Wigilia 2024

Data przyjęcia zamówienia
13/11/2024

Imię
Nazwisko
Telefon
Zadatek
Do dopłaty

23.12.2024(poniedziałek) w godzinach 12:00-18:00 ☐
24.12.2024 (Wtorek) w godzinach 08:00-12:00 ☐

"kolacja wigilijna" zestaw dla - osób
cena / 205,00 / 360,00 / 540,00 / pln

Wybierz zupę	/ 2p. / 4p. / 6p. /	1
- karp panierowany	/ 2p. / 4p. / 6p. /	2
- łosoś z grilla	/ 1p. / 2p. / 3p. /	3
- pierogi z kapustą i grzybami	/ 12szt. / 24szt. / 36szt./	4
- wigilijna kapusta z grzybami	/ 2p. / 4p. / 6p. /	5
- makówki	/ 2p. / 4p. / 6p. /	6

"obiad świąteczny" zestaw dla zestaw dla 2 / 4 / 6 osób
cena / 205,00 / 360,00 / 540,00 / pln

Wybierz zupę	/ 2p./ 4p. / 6p. /	7
Wybierz mięso	/ 2p./ 4p. / 6p. /	8
-		
- rolada śląska- wołowa	/ 2p. / 4p. / 6p. /	9
sos mięsny	/ 2p. / 4p. / 6p. /.	10
- kluski śląskie	/ 2p. / 4p. / 6p. /	11
- sałatka z kapusty czerwonej	/ 2p. / 4p. / 6p. /	12

I

Zupa krem z borowików lub barszcz - należy podgrzać w garnku po nalaniu do miseczek .
Karp panierowany i łosoś – włożyć do rozgrzanego piekarnika na 180 stopni i grzać przez 10-14 minut,
Pierogi włożyć do lekko osolonej wody i podgrzewać przez 5 minut ,przed podaniem omaścić cebulką

II

Zupa krem z borowików lub barszcz - należy podgrzać w garnku po nalaniu do miseczek .
Rolada śląska, schab po sztygarsku zgrzać w garnku wraz z sosem
Kluski śląskie - ugotować w lekko osolonej wodzie

pod sikorką
RESTAURACJA I NOCLEGI