

MENU NA SPOTKANIE WIGILIJNE W BISTRO ŻAREŁKO

DANIE CIEPŁE SERWOWANE - koszt 85.00 zł / os

- 1 x kawałek mięsa lub ryby
- 2 rodzaje dodatków
- 2 rodzaje surówek / sałatek

możliwość zamówienia jednego rodzaju zupy 0,4 l / os - koszt 10.00 zł

DANIE CIEPŁE PODAWANE NA PATERACH - koszt 105.00 zł / os

- 2 x kawałek mięsa lub ryby
- 2 rodzaje dodatków
- 2 rodzaje surówek / sałatek

możliwość zamówienia jednego rodzaju zupy 0,4 l / os - koszt 10.00 zł

DANIE CIEPŁE PODAWANE NA PATERACH - koszt 115.00 zł / os

- 2 x kawałek mięsa lub ryby
- 2 rodzaje dodatków
- 3 rodzaje surówek / sałatek
- 5 x pierogi z kapustą i grzybami okraszone cebulką

możliwość zamówienia jednego rodzaju zupy 0,4 l / os - koszt 10.00 zł

DANIE CIEPŁE PODAWANE NA PATERACH - koszt 120.00 zł / os

- 2 x kawałek mięsa lub ryby
- 2 rodzaje dodatków
- 3 rodzaje surówek / sałatek
- 4 x pierogi z kapustą i grzybami
- 1 x gołąbek faszerowany kaszą i grzybami w sosie pomidorowym

możliwość zamówienia jednego rodzaju zupy 0,4 l / os - koszt 10.00 zł

NAPOJE BEZ LIMITU

- kawa z ekspresu
- herbata czarna lub owocowa
- dotatki : cukier , mleko , cytryna, sok malinowy , miód
- woda niegazowana , sok owocowy w dzbankach

Cena obowiązuje przy rezerwacji dla minimum 10 osób

ASORTYMENT ZUP

barszcz czerwony zabieleny z uszkami
zupa grzybowa z łazankami
krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
zupa rybna z dodatkiem warzyw
krem z dyni z imbirem

ASORTYMENT RYB I MIĘS

łosoś soute z dodatkiem sosu na bazie pora
łosoś z grilla w krasie ziołowym
karp w złocistej panierce
filet z miruny w pierzynie warzywnej
filet z miruny w panierce
udko z kaczki pieczone w pomarańczach
kieszonka drobiowa faszerowana dynią i jarmużem
pierś z kurczaka z żurawiną w sosie serowym
rolada schabowa faszerowana grzybami leśnymi w sosie koperkowym
faworek soute z polędwiczki wieprzowej i z fileta z kurczaka
rolada śląska w sosie grzybowym lub własnym
kula z polędwiczki wieprzowej z kurkami, cebulą i boczkiem w sosie grzybowym
bitki wołowe duszone w grzybach

ASORTYMENT DODATKÓW

ziemniaki puree z koperkiem
ziemniaki opiekane z masłem czosnkowym
ziemniaki opiekane – dufinki
ziemniaki opiekane – wedgesy
kasza z grzybami
kluski śląskie

ASORTYMENT SURÓWEK I SAŁATEK

sałatka jarzynowa
sałatka z kapusty czerwonej
sałatka z kapusty białej z dodatkiem chrzanu
surówka z marchewki z pomarańczą
kapusta kiszona zasmażana z grzybami
kapusta biała z grochem
sałatka z dyni, z dodatkiem cukinii, czerwonej cebuli, cykorii, fasoli czerwonej, sosu winegret na miodzie
sałatka z rukoli z dodatkiem orzechów, winogron, sera camembert z dodatkiem sosu winegret

ZIMNA PŁYTA

Propozycja pierwsza – 55.00 zł / os

Tradycyjne swojskie wędliny
Sery żółte i pleśniowe
Śledź w śmietanie
Ryba po grecku
Tymbalik z ryby
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Śledź po góralsku z oscypkiem
Pieczywo - mix

Propozycja druga – 75.00 zł / os

Tradycyjne swojskie wędliny
Sery żółte i pleśniowe
Śledź w śmietanie
Śledź w oleju
Paszтет świąteczny z żurawiną
Ryba w zalewie octowej
Tymbalik z ryby
Mix przekąsek - 5 szt. /os
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Śledź po góralsku z oscypkiem
Pieczywo - mix

Propozycja trzecia -65.00 zł / os

Mix przekąsek - 10 szt. /os
Kanapki bankietowe - 2 szt./ os
Sałatka jarzynowa
Śledź po góralsku z oscypkiem

OPCJE DODATKOWE NIE WLICZONE W CENĘ:

patery ciast (po 2 kawałki/osobę): sernik, ciasto z orzechami, piernik – 18.00 zł/ osobę
bufet z aromatycznym grzany winem z pomarańczą i goździkami – 3 litry – 150.00 zł
napoje gazowane (coca-cola, fanta, sprite) –8.00 zł /szt.
wino białe – 60,00 zł/but.
wino czerwone:– 60,00 zł/but.

Cena obowiązuje przy rezerwacji dla minimum 10 osób.