



MENU NA SPOTKANIE WIGILIJNE W BISTRO ŻAREŁKO

W cenie menu otrzymują Państwo:

obiad serwowany lub podawany wieloporcyjowo wraz z deserem
gorące napoje - kawa z ekspresu lub herbata czarna, owocowa – bez limitu
kompot z suszu - podawany w dzbankach do obiadu
woda w dzbankach - bez limitu
świąteczna dekoracja stołu

Propozycja pierwsza - koszt 100.00 zł / os

ZUPA

* barszcz czerwony podawany z uszkami

DANIE GŁÓWNE- serwowane - proszę o wybór jednej z opcji

* tradycyjny karp w panierce, sałatka jarzynowa

* łosoś soule z dodatkiem sosu na bazie pora, ziemniaki puree z koperkiem, buraczki z chrzanem

DESER

* świąteczny piernik w polewie



Propozycja druga - koszt 110.00 zł / os

ZUPA

* barszcz czerwony podawany z uszkami

DANIE GŁÓWNE - serwowane - proszę o wybór jednej z opcji

* udko z kaczki pieczone w pomarańczach, kluski śląskie, kapusta czerwona na ciepło z podgrzybkami

* polędwiczki z dorsza panierowane, ziemniaki puree z koperkiem, surówka z kiszonej kapusty

DESER

* świąteczny piernik w polewie

Cena obowiązuje przy rezerwacji
dla minimum 10 osób





Propozycja trzecia - koszt 135.00 zł / os

Zupa - proszę o wybór jednej z opcji

- * barszcz czerwony podawany z uszkami
- * zupa grzybowa

DANIE GŁÓWNE - podawane wieloporcjowo - 2 szt. / os

- * kieszonka z kurczaka ze szpinakiem
- * kula z polędwiczki wieprzowej faszerowana kurkami i warzywami w sosie grzybowym
- * polędwiczki z dorsza panierowane
- * łosoś souté z dodatkiem sosu na bazie pora
- * kluski śląskie
- * ziemniaki puree z koperkiem
- * kapusta czerwona na ciepło z podgrzybkami
- * mix sałat ze świeżymi warzywami podany z winogretem

DESER

- * korzenna śliwka w słoiku



Propozycja czwarta - koszt 145.00 zł / os

Zupa - proszę o wybór jednej z opcji

- * barszcz czerwony podawany z uszkami
- * zupa grzybowa

DANIE GŁÓWNE - podawane wieloporcjowo - 2 szt. / os

- * kieszonka z kurczaka ze szpinakiem
- * kula z polędwiczki wieprzowej faszerowana kurkami i warzywami w sosie grzybowym
- * polędwiczki z dorsza panierowane
- * łosoś souté z dodatkiem sosu na bazie pora
- * kluski śląskie
- * ziemniaki puree z koperkiem
- * pierogi z kapustą i grzybami – 4 szt. / os
- * kapusta czerwona na ciepło z podgrzybkami
- * mix sałat ze świeżymi warzywami podany z winogretem

DESER

- * szarlotka w słoiku

**Cena obowiązuje przy rezerwacji
dla minimum 10 osób.**



Propozycja pierwsza- zimna płyta - koszt - 65.00 zł / os

- * patera wędlin tradycyjnych i swojskich
 - * patera serów żółtych , pleśniowych , wędzonych
 - *pasztet świąteczny z żurawiną
 - *tymbaliki z łososia
 - *roladki z szynki z musem chrzanowym w galarecie
 - *sałatka z łososia wędzonego (mix sałat, łosoś , brokuły , cebula czerwona, ogórek świeży ,dressing cytrynowy, jogurt)
 - *sałatka jarzynowa (marchew, pietruszka, seler, ziemniaki , groszek konserwowy , majonez)
 - *śledź w śmietanie (śledź solony - marynowany , cebula , jabłko ,czosnek , majonez ,śmietana naturalna)
 - *pieczywo mieszane
-



Propozycja druga – zimna płyta – koszt - 75.00 zł / os

- *mix przekąsek - 7 szt. /os
 - *kanapki bankietowe - 2 szt./ os
 - *sałatka jarzynowa (marchew, pietruszka, seler, ziemniaki , groszek konserwowy , majonez)
 - *śledź w śmietanie (śledź solony - marynowany , cebula , jabłko ,czosnek , majonez ,śmietana naturalna)
-



Propozycja trzecia – zimna płyta – koszt - 90.00 zł / os

- * patera wędlin tradycyjnych i swojskich
 - * patera serów żółtych , pleśniowych , wędzonych
 - *pasztet świąteczny z żurawiną
 - *tymbaliki z łososia
 - *roladki z szynki z musem chrzanowym w galarecie
 - *tradycyjne mini burgery z kurczakiem
 - *mini tortilki z sosem sweet chili
 - *finger - foody - mix – 3 szt. /os
 - *sałatka z łososia wędzonego (mix sałat, łosoś , brokuły , cebula czerwona, ogórek świeży ,dressing cytrynowy, jogurt)
 - *sałatka jarzynowa (marchew, pietruszka, seler, ziemniaki , groszek konserwowy , majonez)
 - *śledź w śmietanie (śledź solony - marynowany , cebula , jabłko ,czosnek , majonez ,śmietana naturalna)
 - *pieczywo mieszane
-

Cena obowiązuje przy rezerwacji dla minimum 10 osób.

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 – 225.00 zł
- napoje gazowane (coca-cola, fanta, sprite) –8.00 zł /szt.
- sok owocowy pomarańczowy - 1 litr – 15.00 zł
- wino białe lub wino czerwone – 60.00 zł/but.

KONTAKT:

Magdalena Chabrajka

537-357-077

