



str. 3/3



ZIOŁOWA DOLINA

Wigilie Firmowe

2023

MENU



180 zł/os.*



ZUPA (serwowana, jedna do wyboru)

- Zupa grzybowa z łazankami
- Krem z leśnych grzybów z kwaśną śmietaną

DANIE GŁÓWNE (serwowane, jedno do wyboru)

- Dzwonka karpia jeziornego w złocistej panierce z migdałami na puree ziemniaczano-chrzanowym z marynowaną marchwią i nutą kolendry
- Pieczony filet sandacza w lekkim sosie porowo-śmietanowym na puree ziemniaczanym ze szpinakiem, pomidorkami koktajlowymi i cebulą Red Baron

DESER

- Mus z mascarpone i masy makowej z kruszoną bezą i sosem malinowym
- Domowa szarlotka z sosem cytrynowym

ZIMNE PRZEKĄSKI (na stołach)

- Tradycyjny śledź w zaprawie korzennej z cebulą, korniszonem i szczypiorkiem
- Strudel nadziewany rybą i kapustą kiszoną
- Rolada szpinakowa z mussem śmietankowym i wędzonym łososiem
- Sałatka z pieczonych buraków i matiasa w sosie majonezowo-musztardowym
- Sałatka jarzynowa
- Ryba po grecku

DODATKOWE DANIA GORĄCE (bufet)

- Pierogi z kapustą i grzybami okraszone masłem i cebulą
- Tradycyjny barszcz czerwony z grzybowym krokiewiczikiem

NAPOJE

- Kawa, herbata, kompot z suszu, napoje gazowane i niegazowane

BUFET SŁODKI

- Piernik i domowy makowiec

