



Menu wigilijne II

ZUPA:

- pachnąca zupa z suszonych borowików z łązankami
- Lub
- święteczny barszcz z uszkami

Dania gorące:

- Karp pieczony w złocistej panierce
- Ziemniaczki zasmażane z ziołami
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Kapusta z grochem
- Kapusta z grzybami

Chwila na słodko :

- selekcja ciast świętecznych

Zimne zakąski:

- fileciki z pstrągą pod pierzynką z sosu tatarskiego
- tradycyjna ryba po grecku
- pyszne śledziki w trzech odsłonach (śledź z rodzynkami, śledź po królewsku, śledź w oleju lnianym z cebulką)
- tradycyjna sałatka jarzynowa z groszkiem zielonym
- rybne kuleczki w zalewie octowej
- pieczywo koktajlowe

Napoje:

- kompot z suszonych owoców
- kawa z mlekiem
- herbata z cytryną
- soki owocowe
- woda mineralna

Za dodatkową opłatą Belvedere upiecze święteczne pierniczki o różnych kształtach, których dekoracja byłaby już zadaniem Państwa.

Taki pamiątkowy piernik można komuś podarować lub zabrać ze sobą na pamiątkę.