**Propozycja menu rybno-mięsne cena 200zł/os Zupa grzybowa, rybna, barszcz z uszkami, żurek**  ****

**DANIA MIĘSNE I RYBNE (2,0porcje na osobę ) proszę wybrać do 5 gatunków potraw**

**-filet z karpia bez ości, smażony na maśle**

**-łosoś w sosie kurkowym**

**-sola ze szpinakiem i mocarellą**

**-udko kacze na modrej**

**-policzki wieprzowe w sosie grzybowym**

**-zrazy staropolskie z wołowiny w sosie pieczeniowym**

**-roladki z indyka ze szpinakiem w sosie śmietanowym**

**-pierogi z kapustą i grzybami podsmażane na boczku lub pierogi z mięsem**

**-zestaw surówek – porowa, marchewka z jabłkiem, buraki**

**- jarzyny- kapusta z grzybami, groch z kapustą , brukselka, brokuł**

**-ziemniaki gotowane ,ziemniaki zasmażane, pyzy ,pieczywo**

**PRZEKĄSKI (4porcje na osobę z sałatkami) proszę wybrać do 6 gatunków**

**-śledź w śmietanie z jabłkiem lub śledz w oleju**

**-carpacio z łososia lub łosoś w galarecie**

**-ryba po grecku**

**-tatar z wołowiny lub z łososia**

**-galarty drobiowe z sosem tatarskim**

**-szynka otulona szparagami**

**-schab z musem chrzanowym**

**-terina z orzechami włoskimi z brzoskwinią i miętą**

**SAŁATKA proszę wybrać 2 rodzzaje sałatek**

**-sałatka jarzynowa, brokułowa , tuńczyk z ananasem i kukurydzą**

**- sałatka z buraka. sera koziego, rucolli, w sosie winegret,**

**-sałatka śledziowa**

**NAPOJE ZIMNE (0,4l na osobę )**

**-kompot z suszonych owoców**

**-sok jabłkowy, pomarańczowy,**

**- woda z cytryną i miętą bez ograniczeń**

**DESER/1,5 porcji na osobę/**

**-ciasto (własne wypieki ) sernik ,jabłecznik, makowiec, piernik, makiełki**

**KAWA, HERBATA CZARNA W TERMOSACH LUB DZBANKACH PRZEZ CAŁY CZAS BIESIADOWANIA**

**Wino białe i czerwone w karafkach bez ograniczeń**

**PROPOZYCJA MENU NA WIGILIE NR.2 -180 zł/os**

**ZUPA: barszczyk z uszkami, grzybowa**

 ****

**DANIA GŁÓWNE ( mięsa i ryby 2,0 porcji na osobę )**

**-filet z karpia bez ości smażony na maśle**

**-sola ze szpinakiem i mocarelą**

**-roladka ze szpinakiem i serem feta w sosie śmietanowo estragonowym**

**-medaliony z policzków w sosie grzybowym**

**-pierogi z kapustą i grzybami**

**-pierogi z mięsem**

**-groch z kapustą**

**-surówka porowa**

**-brokuł, marchewka**

**-ziemniaki gotowane, ziemniaczki zapiekane**

**PRZEKĄSKI (3,0 porcje na osobę )**

**-śledź w śmietanie z jabłkiem lub sałatka śledziowa**

**-ryba po grecku**

**-galarty rybno-warzywne**

**-carpacio z łososia**

**-pstrąg w galarecie**

**-schab z musem chrzanowym**

**-szparagi otulone szynką**

**-indyk z orzecham i brzoskwinią**

**-sałatka jarzynowa lub tuńczyk z ananasem i kukurydzą,**

**-carpacio z buraka z serem kozim,słonecznikiem prażonym na ruco**

**-pieczywo,herbata**

**DESER (1,5 porcja na osobę )**

**- ciasto piernik, czekoladowy snikers , makowiec ,sernik**

**-kawa , herbata bez ograniczeń**

**-woda z cytryną, sok jabłkowy (0,3 na osobę )**

**W cenie jest opłatek i wino w karafkach 1lampka/os Cena od osoby 180zł**

**Tel.604-630-723 chatawiejska@wp.pl**

**Propozycja nr. 3 za 160 zł**

**ZUPA – barszcz z uszkami, grzybowa **

**Danie mięsne lub rybne –1,5 porcje na osobę**

**-roladki ze szpinakiem w sosie śmietanowym**

**-filet po chłopsku**

**-karkówka w sosie grzybowym z kopytkami**

**-filet z karpia smażony na maśle**

**-sola ze szpinakiem i mocarellą**

**-pierogi z kapustą i grzybami**

**-kapusta z grzybami**

**Zestaw surówek i zestaw jarzyn, frytki, ziemniaki gotowane,pyzy**

**Przekąski(2,0 porcje na osobę) + sałatka**

**-śledz w śmietanie lub w oleju**

**-pstrąg w galarecie**

**-ryba w warzywach**

**-tortilla z łososiem ,serem,sałatą**

**-schab z musem chrzanowym**

**-szynka ze szparagami**

**-indyk w galarecie**

**-mix sałat w sosie winegre**

**-brokułowa z serem feta i prażonym słonecznikiem, warzywami**

**-pieczywo herbata**

**Kawa .herbata**

**Ciasto mix 1,5/os**

**-woda, soki owocowe**

**Od osoby 140 zł/os. opłatek jest w cenie**

**Tel.604-630-723 mail- chatawiejska@wp.pl**