

MENU WIGILIJNE

ZUPA

Borowikowa z kluseczkami

DANIE GŁÓWNE:

*Łosoś z purée z groszku zielonego,
miętą i krewetką w sosie ajvar*

DODATKI

Kompot z suszu

Kapusta z grochem

Pierogi ruskie okraszone złocistą cebulką

Kluski z makiem i bakaliami

DESER

Pomarańczowa rozkosz z nutką czekolady

MENU WIGILIJNE

MENU DLA DZIECI

*Zupa borowikowa z kluseczkami lub
rosół z makaronem*

*Filet z pstrąga w panierce, frytki i
surówka z marchewki i jabłka
5 sztuk pierogów ruskich*

ZIMNA PŁYTA

*Oscypki, korboc, moskole z maselkiem
czosnkowym*

*Śledzie w oleju z aromatyczną gruszką
Sałatka z ravioli*

NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE

Woda z cytryną

Sok jabłkowy

Sok pomarańczowy

Kawa, herbata

*Do kolacji wigilijnej podajemy domowe
wino czerwone / białe*

INFORMACJE ORGANIZACYJNE

ROZPOCZĘCIE WIGILII O GODZINIE 16:00

ZAKOŃCZENIE WIGILII O GODZINIE 20:00

ATRAKCJE:

ODWIEDZI NAS ŚWIĘTY MIKOŁAJ

DO KOLACJI WIGILIJNEJ PRZYGRYWAĆ.
BĘDZIE MUZYKA GÓRALSKA

KOSZT WIGILII:

DOROŚLI - 380 ZŁ OD OSOBY
DZIECKO DO LAT 10 - 220 ZŁ

REZERWACJA KOLACJI WIGILIJNEJ:
50% ZALICZKI
NA KONTO BANKOWE NR:

46 1020 3466 0000 9102 0003 1773