

Wigilijne spotkania firmowe 2017 – MENU

MENU I

Przystawka:

Borowiki w śmietanie zapieczone w cieście francuskim

Zupa:

Rubinowy postny barszcz z uszkami

Danie główne:

(serwowane „w stół” do wyboru)

Karp w ziołowym cieście
Pieczone udko kaczki w sosie jabłkowym
Pierogi ruskie
Pierogi z kapustą i grzybami
Ziemniaki z koperkiem
Kluski
Kapusta czerwona
Kapusta z grzybami

Deser:

Strudel jabłkowy z cynamonem

Kawa, herbata, woda mineralna,
sok jabłkowy 100%

cena 100,00 zł/ osoba

MENU II

Przystawka:

Burak w miodzie z kozim serem podany na rukoli

Zupa:

Grzybowa z łazankami

Danie główne:

(serwowane „w stół” do wyboru)

Karp w ziołowym cieście
Makrela marynowana
Sandacz smażony na maśle
Pierogi ruskie
Pierogi z kapustą i grzybami
Ziemniaki z koperkiem
Kapusta z grochem
Kapusta z grzybami
Kompot z suszonych owoców

„Zimna płyta”

Borowiki zapiekane w cieście francuskim
Śledź w trzech odsłonach
Sałatka z wędzoną makrelą
Łosoś marynowany w burakach
Dorsz w sosie słodko-kwaśnym
Jajka faszerowane

Deser:

Piernik naszego wypieku, z czekoladą i bakaliami
Makówki podawane w pucharkach
Sernik naszego wypieku

Kawa, herbata, woda mineralna,
sok jabłkowy 100%

cena 130,00 zł/ osoba

MENU III

Przystawka:

Śledź korzenny z marynowaną cebulką

Zupa:

Rubinowy postny barszcz z uszkami

Danie główne:

Karp smażony na maśle, ziemniaczki z koperkiem i kapustą z grochem

Deser:

Piernik naszego wypieku, z czekoladą i bakaliami

Kawa, herbata, woda mineralna,
sok jabłkowy 100%

cena 70,00 zł/ osoba

Dodatkowo, proponujemy Państwu także wzbogacenie firmowego spotkania wigilijnego MUZYKĄ NA ŻYWO – polecamy akompaniament skrzypiec, pianina, a także wokali.

Zapraszamy do składania rezerwacji:

32 209 70 41 (restauracja)

661 305 016 (manager)

Restauracja „Stare i nowe”

ul. Chorzowska 7b

40—101 Katowice

restauracja@stareinowe.pl

www.stareinowe.pl

