

Classic

Hotel i Restauracja



**SPOTKANIE WIGILIJNE
ARANŻACJA STOŁU I SALI ŚWIĄTECZNA
OPLATEK NA SIANKU
MENU
DANIA SERWOWANE**

ZUPA: BARSZCZ Z USZKAMI Z GRZYBÓW

DANIE GŁÓWNE
ŁOSOŚ BAŁTYCKI 100G Z MASŁEM CZOSNKOWO-ZIOŁOWYM
LUB DORSZ W CHRUPIĄCEJ PANIERCE
DODATKI: ZIEMNIAKI DUSZONE Z KOPERKIEM
ZESTAW 2-CH SURÓWEK

DESER:
SZARLOTKA PO WIEDENSKU Z GAŁKĄ LODÓW WANILIOWYCH

W PODGRZEWACZACH – DANIA GORĄCE (BUFET)
PIEROGI UKRAIŃSKIE – 3 SZT/OS
PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI (OPIEKANE) – 3 SZT/OS
GOŁĄBKI Z RYŻEM I GRZYBAMI + SOS GRZYBOWY – 1 SZT/OS
KAPUSTA Z GROCHEM I GRZYBAMI 70G/OS + PIECZYWO

NAPOJE NA STOLE
WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ W DZBANKACH BEZ LIMITU
KOMPOT Z **S**USZU W DZBANKACH-0,3L/OS **LUB** SOK OWOCOWY 100%
KAWA, HERBATA – NA BUFECIE

CENA ZESTAWU: 170 ZŁ/OS ZŁ/OSOBE

**PRZYJĘCIE TRWA MAKSYMALNIE 6 GODZIN
KAŻDA NASTĘPNA GODZINA 500 ZŁ**

WINO DO OBIADU DODATKOWO PŁATNE – 65 ZŁ/BUT

