

Spotkania wigilijne



Świąteczne menu do wyboru

ZUPY

- Barszcz czerwony z uszkami grzybowymi
- Krem z grzybów

DANIA GŁÓWNE

- Pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi ruskie
- Pierogi ze szpinakiem i gorgonzolą
- Pierogi z kasza gryczaną

- Krokiety z kapustą i grzybami
- Krokiety z serem i pieczarkami

- Karp smażony (dzwonki)
- Karp smażony (filet)
- Filet z dorsza smażony w delikatnej panierce
- Połędwica z dorsza z pieca na sosie grzybowym
- Grillowany łosoś w płatkach migdałów

D O D A T K I

- Kapusta zasmażana z grzybami
- Kapusta z grochem
- Ziemniaczki gotowane
- Ziemniaczki pieczone w ziołach
- Kopytka bazyliowe
- Pierogi ruskie opiekane lub gotowane
- Surówka z kiszonej kapusty / surówka z białej kapusty/

Z I M N A P Ł Y T A

- Karp w galarecie / Tymbaliki z łososiem wędzonym /
- Tymbaliki z krewetkami
- Sałatka jarzynowa / Sałatka po żydowsku / Sałatka śledziowa/ Sałatka z krewetkami/ Sałatka z pieczonym burkiem i kozim serem/ Sałatka z wędzonym łososiem/ Sałatka caprese
- Ryba po grecku
- Śledzie po cygańsku / śledzie w oleju z cebulką / śledzie w śmietanie
- Mini babeczki z puszystymi musami: z łososia / tuńczyka / grzybów
- Lustro ryb z naszej wędzarni (wędzony łosoś w towarzystwie jesiotra, pstrągów i roladek nadziewanych paluszkami krabowymi w algach morskich z dekoracją z owoców morza)
- Lustro wędlin autorstwa szefa kuchni
- karczek szpikowany czosnkiem i pieprzem
- kielbasa swojska wędzona
- puszysty paszet z nutą żurawiny
- schab pieczony na staropolską nutę
- rolada z boczku marynowanego w ziołach
- wędzony schab adwokacki nadziewany serkiem chrzanowym
- Pieczywo mieszane

D E S E R

- Piernik wigilijny
- Sernik wiedeński
- Ciasto czekoladowe
- Makowiec
- Keksy
- Owoce mix

N A P O J E

Napoje zimne – bez limitu

- Kompot z suszu
- Sok pomarańczowy, sok jabłkowy, woda mineralna, Pepsi

Napoje gorące – bez limitu

- Kawa i herbata (podawane na szwedzkim stole)

A L K O H O L E

Alkohole dodatkowo płatne wg zamówienia

- Wyborowa 0.5l 90 zł/but / Absolut 0.5l 100 zł/ but
- Wino 0,7l 70 zł/but

**Przy opcji z własnym alkoholem dopłata 15 zł/os
(przy min 20 osobach)**

Zapraszamy

Tomasz Skrętkowicz
Tel. 665-317-288

ul. Ciepłownicza 17
55-011 Siechnice

biuro@restauracja-dejavu.pl

www.restauracja-dejavu.pl