

# 19.

---

RESTAURACJA LISIA POLANA

Najsmaczniejszy 19. dołek w Polsce

Oferta

Catering

Świątecznego

# Menu I

## Bufet zimny

- Ryba po grecku
- Śledzie w sosie tatarskim
- Rolada z karpia po żydowsku
- Śledzie w śmietanie z korniszonem i jabłkami
- Schab pieczony z nadzieniem staropolskim

## Bufet sałatkowy

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka śledziowa z korniszonem i buraczkami

Dodatki: wybór pieczywa, masło

## Bufet ciepły

- Wigilijny barszcz czerwony z pasztecikami
- Pierogi z kapustą i grzybami (własnego wyrobu)
- Filet dorsza w sosie porowym

## Bufet słodki

- Ciasto korzenne z orzechami i jabłkami
- Makowiec świąteczny
- Sernik z bakaliami
- Kompot wigilijny z aromatem goździków i cynamonu

**CENA: 100 zł netto/os**

## Menu II

### Bufet zimny

- Ryba w sosie greckim
- Rolada z karpia po żydowsku
- Śledź w śmietanie z korniszonem i jabłkami
- Filet z pstrągą w delikatnym auszpiku limonkowym
- Polędwiczka wieprzowa z galaretką z żurawiny

### Bufet sałatkowy

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z tuńczykiem

Dodatki: wybór pieczywa, masło, zimne sosy

### Bufet ciepły

- Wigilijna zupa grzybowa z łazankami
- Pierogi z kapustą i grzybami ( własnego wyrobu)
- Filet z karpia smażony na maśle z kapustą świąteczną

### Bufet słodki

- Ciasto korzenne z orzechami i jabłkami
- Makowiec świąteczny
- Sernik z bakaliami
- Kompot wigilijny z aromatem goździków i cynamonu

**CENA: 110 zł netto/os**

# Menu III

## Bufet zimny

- Ryba po grecku
- Śledź z cebulką i grzybami
- Rolada z karpia po żydowsku
- Sandacz z musem chrzanowym
- Kaczka na musie jabłkowym z brusznicą

## Bufet sałatkowy

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka śledziowa z buraczkami

Dodatki: wybór pieczywa, zimne sosy, masło

## Bufet ciepły

- Zupa grzybowa z łazankami lub rybna
- Pierogi z kapustą i grzybami( własnego wyrobu)
- Łosoś z warzywami w sosie maślano - cytrynowym
- Filet z karpia w cieście

## Bufet słodki

- Sernik z bakaliami
- Biskoptowa rolada z jabłkami
- Makowiec świąteczny
- Kompot wigilijny z aromatem goździków i cynamonu

**CENA: 120 zł netto/os**