



Oferta wigilijna

Jeżeli myślną Państwo o zorganizowaniu wyjątkowego spotkania wigilijnego w gronie współpracowników z Państwa firmy prosimy o zapoznanie się z naszą wyjątkową ofertą.

Ceny skalkulowano dla min.10 osób.

Istnieje możliwość wybrania gotowego zestawu lub skomponowania własnego z podanych niżej propozycji. Dostosujemy każdą propozycję do Państwa potrzeb, również jeśli chodzi o przygotowanie dań mięsnych.

Zestaw I Skromna wieczerza wigilijna

1. Zupa grzybowa z kluseczkami
2. Filet z ryby w cieście piwnym, ziemniaczki opiekane, zestaw surówek
3. Ciasto wigilijne

Napoje: kompot wigilijny, kawa, herbata
Cena 30zł/os


Zestaw II Skromna wieczerza wigilijna

1. Barszcz z uszkami
 2. Ryba po grecku
 3. Śledź w majeranku
 4. Sałatka jarzynowa
 5. Sałatka kardynalska
 6. Babeczki z tuńczykiem
 7. Jajka z pieczarkami
 8. Ciasto wigilijne
- Cena 33 zł/osobę

Zestaw III skromna wieczerza wigilijna

1. Barszcz czerwony z uszkami
2. Pierogi z kapustą i grzybami,
3. Kapusta wigilijna z krokietem orzechowym
4. Karp pieczony
5. Ciasto

Napoje: kompot z suszu, kawa, herbata
Cena 37zł/osobę



Zestaw IV tradycyjny

1. Śledź po kaszubsku
2. Matjasy z cytryną i kaparami
3. Ryba po grecku
4. Tymbaliki z białej ryby
5. Sałatka jarzynowa
6. Sałatka nicejska z tuńczykiem
7. Pieczywo, ćwikła, masła smakowe
8. Barszcz z uszkami
9. Pierożki z kapustą i grzybami
10. Ryba smażona (karp, panga)
11. Surówka wigilijna
12. Warzywa na parze
13. Patery ciast: sernik, makowiec
14. Kompot z suszu

Cena 50zł/osobę

Zestaw V tradycyjny

1. Barszcz z fasolą
2. Kapusta z grzybami
3. Śledzie marynowane w 3 smakach
4. Sałatka śledziowa
5. Sałatka jarzynowa
6. Gołąbki z kaszą lub ziemniakami
7. Karp smażony lub pieczony
8. Ziemniaki pieczone
9. Ryba w galarecie
10. Kompot z suszu
11. Ciasto (piernik, sernik, makowiec)
12. Kutia

Cena 55 zł/osobę

Zestaw VI wykwintny

1. Staropolski krem z borowików
2. Smażony filet z karpia lub dorsza
3. Śledzie po japońsku
4. Krążki rybne
5. Tatar z łososia
6. Rolada z ryby w galarecie
7. Pierożki z kapustą i grzybami
8. Pieczone mięsa na 3 sposoby
(schab ze śliwką, rolada z czosnkiem i ziołami, karczek z ziołami)
9. Sałatka kardynalska
10. Sałatka z tuńczykiem Riviera
11. Ciasta
12. Kompot z suszu, kawa, herbata

Cena 60 zł/osobę



Istnieje również możliwość skomponowania własnego menu z podanych niżej potraw.

Półmiski oraz misy kalkulowane są na 10 porcji.

Zimne przekąski

Sałatka śledziowa z fasolą misa / 46 zł

Sałatka kardynalska (śledziowa) misa/46zł

Śledź w majeranku półmisek /33 zł

Śledź po japońsku półmisek/45zł

Śledź pod pierzynką misa /36 zł

Śledź po cygańsku półmisek/33 zł

Śledź cytrynowy z kaparami półmisek/ 53zł

Koreczki śledziowe porcja/2,90 zł

Tatar z łososia półmisek/85zł

Tatar ze śledzia półmisek/ 36zł

Ryba po grecku porcja 200 g/ 7zł

Tymbaliki z białej ryby porcja/6zł

Rolada z ryby w galarecie półmisek/ 92zł

Karp po żydowsku w galarecie porcja 100g 10zł

Roladka z łososia wędzonego z tuńczykiem półmisek/ 56 zł

Sałatka z tuńczykiem misa/30zł

Tradycyjna sałatka jarzynowa misa/28zł

Sałatka chrupiąca misa/36zł zł

Sałatka Słoneczna misa/ 46zł

Sałatka delikatesowa misa/56zł

Półmisek mięs pieczonych z ćwikłą, sosem chrzanowym 1 kg/85 zł

Szynka babuni w rożku z kremem chrzanowym półmisek/48zł

Półmisek tartinek i babeczek /35zł

Mus z pstrąga z łososiem ilimonką półmisek/138 zł



Dania rybne na ciepło:

Smażony filet soute z karpia porcja/ 11zł

Filet z łososia porcja/ 18 zł

Dzwonko z karpia z patelni porcja/ 7zł

Pstrąg pieczony w migdałach porcja /15zł

Krażki rybne z chrzanem półmisek/46zł

Dania na ciepło:

Pierozki z kapustą i grzybami leśnymi porcja 150g/4zł

Pierogi ze śliwkami porcja 180 g/3zł

Krokiety z kapustą i grzybami porcja/5zł

Kapusta z grzybami podawana z krokietami orzechowymi porcja/ 6zł

Barszcz czerwony z uszkami porcja/ 7zł

Staropolski krem z borowików porcja/ 6zł

Bigos myśliwski porcja/7zł

Barszcz czysty 300 ml/1,5zł



Kutia porcja/6zł

Makowiec, sernik, piernik porcja/5 zł

Koszty ewentualnej obsługi kelnerskiej doliczane dodatkowo

Ul. Grabiszyńska 56 ,54-109 Wrocław, mail: biuro@ogrodsmaku.pl

604-605-228, 506-328-612

