



PRZYKŁADOWE MENU WIGILIJNE ORAZ OPEN BAR

Menu wigilijne

Przystawka:

Marynowany śledź w oleju

Pieczyno, Masło

Zupa jedna do wyboru:

Barszcz czerwony z uszkami

Krem z buraka pieczonego ze śmietaną

Danie główne na półmiskach:

Filet z karpia panierowany

Filet z pstrąga

Pierogi ruskie oraz z kapustą i grzybami z okrasą z cebulki

Kapusta zasmażana

Ziemniaki z wody z masłem

Kompot z suszonych owoców 0,25 l / os.

Deser na paterach:

Sernik, makowiec

Napoje:

Woda z cytryną w dzbankach

Kawa lub herbata 1 por. / os.



Menu wigilijne

Przystawka:

Ryba po grecku

Pieczyno, masło

Zupa jedna do wyboru:

Staropolska zupa grzybowa z zacierką

Barszcz czerwony z uszkami

Danie główne na półmiskach:

Schab nadziewany śliwką

Pierogi ruskie oraz z kapustą i grzybami z okrasą z cebulki

Bigos staropolski

Filety z pstrąga

Kluski śląskie, Ziemniaki gotowane,

Kapusta wigilijna z grochem

Surówka z buraków czerwonych

Kompot z suszonych owoców 0,25 l / os.

Deser na paterach:

Ciasto orzechowe, sernik

Napoje:

Woda z cytryną w dzbankach

Kawa lub herbata 1 por. / os.



Menu wigilijne

Przystawka na półmiskach:

Śledź w oleju

Ryba po grecku

Pieczywo, masło

Zupa jedna do wyboru:

Barszcz czerwony z krokietem postnym

Staropolska zupa grzybowa z zacierką

Dania główne na półmiskach:

Karp smażony saute lub filet z karpia w sosie grzybowym

Pierogi ruskie oraz z kapusta i grzybami z okrasą z cebulki

Wątróbki drobiowe w wiśniówce

Kapusta wigilijna z grochem

Łazanki z kapustą i grzybami zapiekane

Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem

Ziemniaki pieczone

Surówka z buraczków lub Buraczki na ciepło

Kompot z suszonych owoców 0,25l / os.

Deser:

Ciasto piernikowe, Makowiec,

Napoje:

Woda z cytryną w dzbankach

Kawa lub herbata 1 por. / os.

Sok (pomarańczowy, jabłkowy) 250 ml / os.



Menu wigilijne

Przystawka:

Indyk w ziołach

Pieczyno, masło

Zupa jedna do wyboru:

Zupa gulaszowa z warzywami

Staropolska zupa grzybowa z łazankami

Danie główne:

Polędwiczki wieprzowe medaliony w sosie grzybowym

Filety z dorsza lub z karpia

Filety z pstrąga w ziołach na maśle

Pierogi ruskie oraz z kapustą i grzybami z okrasą z cebulki

Kluski śląskie

Ziemniaki pieczone z rozmarynem

Kapusta czerwona zasmażana

Surówka z buraków lub buraczki na ciepło

Zimna płyta:

Śledź w trzech kolorach

Ryba po grecku

Galaretki drobiowe

Salatka jarzynowa tradycyjna

Karp w galarecie

Pieczyno, masło



Ciepłe przekąski:

Barszcz z krokiem

Deser:

Jabłecznik, Sernik, makowiec

Napoje:

Kawa lub herbata 1 por. / os.

Woda z cytryną w dzbankach

Sok (pomarańczowy, jabłkowy) 250 ml / os.

Kompot z suszonych owoców 250 ml / os. do dania głównego



Menu wigilijne

Przystawka jedna do wyboru:

Befszyk tatarski z polędwicy wołowej podany z żółtkiem i dodatkami

Tatar z łososia z aromatycznymi dodatkami

Rostbef pieczony z sosem vinegrette

Pieczony, masło

Zupa jedna do wyboru:

Barszcz staropolski na zakwasie z uszkami

Zupa gulaszowa z warzywami

Danie główne na półmiskach:

Filet z karpia w sosie grzybowym

Filet z sandacza lub z dorsza

Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą z cebulki

Pierogi ruskie z okrasą z cebulki

Kaczka z jabłkiem i cebulą (luzowana)

Kapusta wigilijna z grochem lub grzybami

Łazanki z kapustą i grzybami zapiekane

Ziemniaki gotowane z masłem i koprem

Kluski śląskie

Buraczki na ciepło

Surówka z białej kapusty lub buraków

Warzywa gotowane na parze z masłem



Zimna płyta:

Śledź na trzy sposoby

Karp w galarecie

Karkówka pieczona w ziołach

Ryba po grecku

Sałatka jarzynowa tradycyjna

Pieczywo, masło

Deser:

Ciasto piernikowe, Sernik, szarlotka

Napoje:

Kawa lub herbata bez limitu

Woda z cytryną w dzbankach bez limitu

Sok (pomarańczowy, jabłkowy) 250 ml / os.

Kompot z suszonych owoców 250 ml / os. do dania głównego



Menu wigilijne

Przystawka:

Rostbef pieczony z nutką chrzanową i orzechami
Pieczywo, masło

Zupa jedna do wyboru:

Barszcz czerwony z uszkami
Delikatny rosół z kołdunami i natką pietruszki
Krem grzybowy

Danie główne na półmiskach:

Karp smażony saute lub panierowany
Pieczona kaczka z jabłkiem i cebulą (luzowana)
Filety z sandacza lub dorsza w sosie cytrynowym
Kluseczki ziemniaczane, ziemniaki pieczone
Łazanki zapiekane z kapustą i grzybami
Buraczki czerwone na ciepło lub surówka z buraków
Warzywa gotowane
Sos pieczeniowy
Kompot z suszonych owoców 0,25 l / os.

Ciepły bufet:

Krokiety z kapustą i grzybami
Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą z cebulki
Pierogi ruskie z okrasą z cebulki
Kapusta wigilijna z grochem



Zimna płyta:

Śledź na trzy sposoby

Ryba po grecku

Karp w galarecie

Rolada z boczku pieczona

Karkówka pieczona w ziołach

Wędliny długodojrzewające

Pasztet świąteczny z żurawiną

Sałatka jarzynowa tradycyjna

Sałatka grecka

Pieczyno, masło

Deser na paterach:

Sernik, makowiec, ciasto piernikowe, ciasto orzechowe

Napoje:

Kawa lub herbata bez limitu

Woda z cytryną w dzbankach bez limitu

Sok (pomarańczowy, jabłkowy) 250 ml / os.

Wino domowe czerwone/białe 250 ml / os.

Pozostałe napoje dodatkowo płatne na miejscu

Do rachunku końcowego doliczamy serwis 10%

Oferta jest tylko propozycją, którą możemy zmodyfikować na potrzeby klientów.



**Propozycje alkoholi w atrakcyjnych cenach dopasujemy do indywidualnych potrzeb gości
(wino, wódka, whisky, piwo)**

OPEN BAR I 90 zł / os.

Wódka 160 ml

Piwo 1,5 L

Wino 250 ml

Softy (cola, fanta, sprite, tonic) 0,5 L

OPEN BAR II 125 zł / os.

Wódka 200 ml

Piwo 1,5 L

Wino 250 ml

Whisky 120 ml

Softy (cola, fanta, sprite, tonic) 0,75 L



Restauracja Cesarsko-Królewska

ul. Rynek 19

50-101 Wrocław

+48 (71) 341 92 07

+48 (71) 341 92 04

+48 798 381 146

restauracja@restauracja-ck.pl

www.restauracja-ck.pl