

Wigilia 2025

Taca Wigilijna Mała

390 pln (2-4 osób)

2 p x Karp smażony

2 p x Filet z dorsza panierowany

2 p x Filet z łososia

Ziemniaki opiekane z dodatkiem suszonych ziół 1 kg

Pierogi z kapustą i grzybami z cebulką 15 szt.

Tradycyjna kapusta Wigilijna z grzybami, 600 ml

Śledź z jabłkiem, cebulką i słodką śmietanką 450 ml

Śledzie w oliwie z cebulką i przyprawami 450 ml

Ryba w pomidorach po grecku z duszonymi warzywami 450 ml

Kompot z suszu wigilijnego 900 ml

Taca Wigilijna Średnia

550 pln (4-6 osób)

3p x Karp smażony

3p x Filet z dorsza panierowany

3p x Filet z łososia

Ziemniaki opiekane z dodatkiem suszonych ziół - 1,5kg

Pierogi z kapustą i grzybami z cebulką - 20szt

Tradycyjna kapusta Wigilijna z grzybami - 800 ml

Śledź z jabłkiem, cebulką i słodką śmietanką - 600 ml

Śledzie w oliwie z cebulką i przyprawami - 600 ml

Ryba po grecku z duszonymi warzywami - 600 ml

Kompot z suszu wigilijnego - 1500 ml

Taca Wigilijna Duża

710 pln (6-9 osób)

4 p x Karp smażony

4 p x Filet z dorsza panierowany

4 p x Filet z łososia

Ziemniaki opiekane z dodatkiem suszonych ziół - 2 kg

Pierogi z kapustą i grzybami z cebulką - 30 szt.

Tradycyjna kapusta Wigilijna z grzybami - 1200 ml

Śledź z jabłkiem, cebulką i słodką śmietanką - 900 ml

Śledzie w oliwie z cebulką i przyprawami - 900 ml

Ryba w pomidorach po grecku z duszonymi warzywami - 900 ml

Kompot z suszu wigilijnego - 2000 ml

