

DANIA NA BOŻONARODZENIOWY STÓŁ 2024



Wiejskie przetwory z wędzarni:

Kiełbasa wiejska wieprzowo wołowa	89 zł / kg
Szynka wędzona na wiśni	75 zł / kg
Boczek wędzony na śliwie	75 zł / kg
Karczek wędzony, marynowany w ziołach	75 zł / kg

Przekąski zimne

Marynowane śledzie w śmietanie	16,00 zł / 100 g
Marynowane śledzie w oleju	16,00 zł / 100 g

Karp w galarecie	32,00 zł / 100 g
------------------	------------------

Filety karpia zatorskiego ułożone w aromatycznej galarecie z wywaru rybnego.

Karp po żydowsku	33,00 zł / 100 g
------------------	------------------

Filet z karpia zatorskiego, podany na słodko, w aromatycznej galarecie z wywaru rybnego, z dodatkiem rodzynek i migdałów.

Pieczone mięsa, pasztety

Pasztet z dziczyzny 22,00 zł /100g

Pachnący jałowcem, pieczony w piecu pasztet z dziczyzny. Idealny na bożonarodzeniowe świąteczne śniadanie.

Pasztet z gęsiny 22,00zł/100g

Pasztet cielęcy 21,00 zł /100g

Pasztet wieprzowo-wołowy 18,00 zł /100g

Karczek wieprzowy 21,00 zł /100g

Marynowany w ziołach lasu, soczysty i kruchy, wolno pieczony karczek wieprzowy. Idealny z sosem żurawinowym lub chrzanowym.

Schab po staropolsku 19,00 zł /100g

Delikatny, soczysty i kruchy schab wieprzowy marynowany w ziołach, pieczony w piecu. Można podawać na zimno jak wędlinę lub na ciepło. Najlepiej smakuje z dodatkiem chrzanu i żurawiny.

Schab faszerowany śliwką z sosem pieczeniowym 24,00 zł /100g

Przekąski gorące

Ręcznie lepione pierogi

z kapustą kiszoną i grzybami leśnymi 25,00 zł / 300g

z suszonymi śliwkami i makiem 25,00 zł / 300g

Uszka z grzybami 17,00 zł /110g

Sałatki

Tradycyjna polska sałatka jarzynowa 8,00 zł /100g

Sałatka ziemniaczana z ogórkiem, boczkiem, jajkiem 8,00 zł /100g

Klasyczna sałatka ziemniaczana z dodatkiem kiszonego ogórka, boczku oraz ugotowanych na twardo jajek

Zupy

Wigilijny barszcz czerwony z kiszonych buraków 13,00 zł / 300ml

Winy w smaku, o burgundowym kolorze

Wigilijny żur na zakwasie z grzybami 15,00 zł / 300ml

Wigilijna zupa grzybowa z łazankami 20,00 zł / 300ml

Kompot z suszonych owoców 15,00 zł / 500ml

Tradycyjny, pachnący cynamonem i goździkami, wigilijny kompot z suszonych owoców: jabłek, gruszek i śliwek.

Dania gorące

Filet z karpia zatorskiego (w panierce) 38,00 zł / 1 porcja

Karp zatorski smażony bez panierki 38,00 zł / 1 porcja

Filet karpia z Zatoru, moczony w mleku, obtoczony w mące pszennej i smażony na złoty kolor. Obowiązkowa, wigilijna potrawa na każdym polskim stole. Najlepiej podgrzewać w piekarniku pod przykryciem, w temperaturze 190°C przez 7-9 min. 1 porcja to ok. 200 gr.

Pieczona kaczka w całości w pomarańczach i jabłkach z sosem żurawinowym 95,00 zł / cała

60,00 zł / połowa

Kaczka pieczona w całości z przyprawami i owocami nie luzowana z kości (na życzenie możliwość wyluzowania i wyporcjowania) z sosem spod pieczenia, na bazie czerwonego wina z żurawiną.

Kurczak pieczony w całości, faszerowany wątróbką, boczkiem i kaszą z sosem tymiankowym

70,00 zł / cały

45,00 zł / połowa

Wigilijna kapusta z grzybami i grochem 13,00 zł / 100g

Łazanki z makiem i bakaliami 13,00 zł / 100g

Smażony filet z jesiotra 60,00 zł / 1 porcja

Smażony filet z sandacza 55,00 zł / 1 porcja

Sosy na zimno

Sos chrzanowy 10,00 zł / porcja 100g

Sos tatarski 10,00 zł / porcja 100g

Aromatyczne, wyraźne w smaku sosy, podane na zimno są idealnym dodatkiem do ryb, pieczonych mięs, pasztetów oraz wędlin. 1 porcja sosu to ok. 100 gr.

Ciasta i chleby

Piernik staropolski, sernik tradycyjny, makowiec (rolada) 60,00 zł / 1kg

minimalna ilość zamówienia to 500 g danej pozycji

Chleb pszenny z ziarnami 25,00 zł / 500g/szt

Chleb na zakwasie pszenno-żytnim 25,00 zł / 500g/szt

Warunki zamówienia:

- zamówienia przyjmujemy osobiście lub via e-mail: biuro@restauracjabialaroza.pl
- potwierdzeniem przyjęcia zamówienia jest wpłata zadatku – 50% jego wartości, kartą lub gotówką w Restauracji, lub przelewem na konto Restauracji : **BANK PKO BP 03 1020 4900 0000 8702 3261 4793**
- **minimalne zamówienie: 2 porcje, 0,5 kg, 1 litr**
- **ZAMÓWIENIA PRZYJMUJEMY DO: 20 GRUDNIA 2024 (PIĄTEK) DO GODZ. 15:00**
- odbiór osobisty 22 grudnia i 23 grudnia (w godzinach otwarcia restauracji) lub 24 grudnia od 9:00 do godz. 12:00

Imię i nazwisko zamawiającego:

E-mail i telefon:

Wartość zamówienia:.....

Zadatek – 50 %:forma płatności.....

Dzień i godzina odbioru:.....