



# Kolacja Wigilijna

DLA TWOICH PRACOWNIKÓW



## Menu 2

130,00zł/os

### Zupa

Barszcz czerwony z pasztecikiem 250 ml

### Potrawy na ciepło

Schab nadziewany śliwką 150 g

Pierogi z kapustą i grzybami 380 g

Ziemniaki opiekane 200 g

### Potrawy na zimno

Surówka z buraków 150 g

### Deser

Piernik świąteczny 100 g

### Napoje

Kawa, herbata, kompot z suszu 250 ml

## Menu 1

130,00zł/os

### Zupa

Barszcz czerwony z pasztecikiem 250 ml

### Potrawy na ciepło

Pstrąg pieczony z migdałami 150 g

Ziemniaki opiekane 200 g

Ratatouille warzywne 100 g

### Deser

Makowiec 100 g

### Napoje

Kawa, herbata, kompot z suszu 250 ml

## Menu 3

130,00zł/os

### Zupa

Krem grzybowy 250 ml

### Potrawy na ciepło

Dorsz na szpinaku 150 g

Ziemniaki piure 200 g

### Potrawy na zimno

Sałatka wiosenna 150 g

### Deser

Szarlotka własnego wypieku 100 g

### Napoje

Kawa, herbata, kompot z suszu 250 ml

## Menu 4

155,00zł/os

### Zupa

Barszcz czerwony z pasztecikiem 250 g

### Potrawy na ciepło

Dorsz na szpinaku 150 g

Pierogi z kapustą i grzybami 380 g

Ziemniaki opiekane 200 g

### Potrawy na zimno

Tatar z łososia z suszonymi pomidorami, kaparami,

papryką i czerwoną cebulą 120 g

Sałatka wiosenna 150 g

### Deser

Szarlotka własnego wypieku 100 g

### Napoje

Kawa, herbata, kompot z suszu 250 ml

## REZERWACJA

**Magdalena Zarychta**

tel. 501 - 765 - 643

e-mail: magdalenazarychta@azscosa.pl

**Aleksandra Kozikowska**

tel. 573 - 361 - 995

e-mail: aleksandrakozikowska@azscosa.pl





# Kolacja Wigilijna

DLA TWOICH PRACOWNIKÓW



## Menu 5

170,00zł/os

### Zupa

Tradycyjny barszcz z uszkami 250 ml

### Potrawy na ciepło

Karp pieczony z pieczarkami i rodzynkami 160 g  
Pierogi z kapustą, grzybami 100 g i mięsem 100 g

### Potrawy na zimno

Salatka jarzynowa 80 g Trio śledziowe 75 g  
Tymbaliki drobiowe 110 g  
Ryba po grecku 80 g  
Paszтет świąteczny 80 g  
Schab nadziewany śliwką 80 g  
Pieczywo białe, razowe, masło

### Deser

Makowiec 1 szt.

### Napoje

Kawa, herbata, kompot z suszu 250 ml

## Menu 6

200,00zł/os

### Zupa

Grzybowa z łazankami 250 ml

### Potrawy na ciepło

Karp pieczony z pieczarkami i rodzynkami 160 g  
Pierogi z kapustą, grzybami 100 g i mięsem 100 g  
Bigos 125 g

### Potrawy na zimno

Salatka jarzynowa 80 g  
Trio śledziowe 75 g  
Pstrąg pod jabłkową mgiełką 80 g  
Ryba po grecku 80 g Paszтет świąteczny 80 g  
Rolada z piersi kurczaka z pieczarkami 80 g  
Pieczywo białe, razowe, masło

### Desery

Piernik świąteczny 1 szt.  
Makowiec 1 szt.

### Napoje

Kawa, herbata, kompot z suszu 250 ml

## Menu 7

220,00zł/os

### Zupy

Grzybowa z łazankami 150 ml  
Zupa rybna 150 ml

### Potrawy na ciepło

Pierogi z kapustą, grzybami, mięsem po 50%  
Karp pieczony z pieczarkami i rodzynkami 160g  
Bigos 125 g  
Krokiety z kapustą i grzybami 100 g

### Potrawy na zimno

Salatka jarzynowa 80  
Śledzie z suszonymi pomidorami 60 g  
Pstrąg pod jabłkowa mgiełką 80 g  
Ryba po grecku 80  
Paszтет świąteczny 80 g  
Rolada z kaczki śliwką 80 g  
Salatka gruszką i serem pleśniowym 100 g  
Pieczywo białe, razowe, masło

### Desery

Szarlotka własnego wypieku 60 g  
Piernik świąteczny 1 szt.  
Makowiec 1 szt.

### Napoje

Kawa, herbata, kompot z suszu 250 ml

## REZERWACJA

**Magdalena Zarychta**

tel. 501 - 765 - 643

e-mail: magdalenazarychta@azscosa.pl

**Aleksandra Kozikowska**

tel. 573 - 361 - 995

e-mail: aleksandrakozikowska@azscosa.pl

