



Menu wigilijne dla firm 2025

PAKIET I

Zupa (serwowana):

Barszcz czerwony

Danie główne (serwowane):

*Dorsz smażony z ziemniakami puree
i surówka z kwaszonej kapusty*

Przystawki zimne w stole:

Śledź w oleju

Ryba po grecku

Kutia

Salatka jarzynowa

Danie II (podane na półmisku):

Pierogi z kapustą i grzybami

Bufet słodki:

Piernik z powidłami

Sernik

Napoje :

Kompot z suszonych owoców

Woda mineralna w dzbankach

Kawa/herbata w bufecie

**Koszt menu w przeliczeniu na osobę
wynosi 140 zł/os. brutto**



PAKIET II

Zupa (serwowana):

Zupa borowikowa z łazankami / barszcz czerwony

Danie główne (serwowane) do wyboru:

Karp pieczony z puree ziemniaczanym, surówka z kapusty kiszzonej

Łosoś pieczony z ziemniakami i warzywami

Przystawki zimne w stole:

Śledź w oleju

Ryba po grecku

Kutia

Sałatka jarzynowa

Rolada łososiowa

Danie II (podane na półmisku):

Pierogi z kapustą i grzybami

Bufet słodki:

Piernik z powidłami

Sernik

Napoje :

Kompot z suszonych owoców

Woda mineralna w dzbankach

Kawa/herbata w bufecie

**Koszt menu w przeliczeniu na osobę
wynosi 170 zł/os. brutto**

INFORMACJE I ZAMÓWIENIA

e-mail: biuro@milordhotel.pl tel. 602752164