



## Zapraszamy na przyjęcia firmowe Wigilijne do PÓŁ ŻARTEM PÓŁ SERIO

### ZUPY - do wyboru jedna

- Barszcz czerwony z pasztecikami lub uszkami  
lub
- Zupa grzybowa z łazankami

### PRZEKĄSKI ZIMNE

- Śledzie na trzy sposoby:  
marynowany w oleju lnianym z cebulką  
w śmietanie z jabłkiem  
w pomidorach z orzechami
- Dorsz po grecku
- Mini tortille z łososiem, musem chrzanowym i warzywami
- Deska pieczonych mięs i domowych paszтетów z chrzanem i żurawiną
- Schab po warszawsku w galarecie
- Carpaccio z buraków z kozim serem i ziarnami na rukoli z pesto
- Sałatka jarzynowa w kruchych babeczkach

### DANIA GŁÓWNE - do wyboru 1 rodzaj ryby, 1 rodzaj gnocchi i pierogi

- Karp smażony lub Filet z łososią w sosie koperkowym
- Gnocchi truflowe z kozim serem lub Gnocchi buraczane z mascarpone i orzechami włoskimi
- Pierogi z kapustą i grzybami

### DESER

- Makowiec, Sernik, Mus chatwowy

Koszt za 1 osobę (przy minimum 10 osobach) wynosi 160 zł netto przy realizacji w bistro PÓŁ ŻARTEM PÓŁ SERIO.