



# Wigilia

Kiermasz Świąteczny  
przy pierwszej gwiazdce

Barszcz czerwony 0,5l - 20,00

Żur wigilijny na leśnych grzybach 0,5l - 25,00

Strudel z dorsza ze szpinakiem

Posoem miodowo musztardowym 100g - 20,00

Kulebiak z łososiem, kiszoną kapustą 100g - 22,00

Karp po żydowsku 200g - 26,00

Karp w ziołowej panierce 200g - 29,00

Łosoś w winnej galarecie 150g - 21,00

Śledzie w śmietanie z jabłkiem 100g - 6,50

Śledzie po japońsku 100g - 7,50

Śledzie w oleju 100g - 6,00

Pierogi z kapustą i grzybami 0,5kg - 40,00

Pierogi ruskie 0,5kg - 32,00

Uszka grzybowe 0,5kg - 45,00

Pierogi z bobem i zielonym groszkiem 0,5kg - 37,00



# Wigilia

## Kiermasz Świąteczny na stół

- Kutia świąteczna 0,5kg - 30,00
- Rolada makowa 0,5kg - 37,00
- Domowy sernik 0,5kg - 42,00
- Piernik bożonarodzeniowy 0,5kg - 37,00

## na świątecznym stole

- Sałatka jarzynowa 100g - 6,00
- Sałatka śledziowa z burakiem 100g - 7,00
- Pieczony schab ze śliwką 0,5kg - 40,00
- Pieczony schab z morelą 0,5kg - 43,00
- Domowy pasztet pieczony w chlebie 0,5kg - 25,00
- Sos tatarski 100g - 6,00
- Sos chrzanowy 100g - 5,00
- Sos cumerland 100g - 5,00
- Kompot z suszu 0,5l - 15,00



# Wigilia

Kiermasz Świąteczny

na świąteczny obiad

Luzowana gicz cielęca w sosie 200g - 49,00

Konfitowane udko z kaczki

w sosie piernikowym 250g - 40,00

Sandacz po staropolsku 200g - 45,00

Buraczki zasmażane 100g - 4,00

Kapusta z grochem i grzybami 100g - 4,00



**KUCHNIA**  
MISTRZÓW





## *Składanie zamówień*

Zamówienia prosimy składać do dnia 19.12.2024 do godziny 19.00 pod numerem telefonu 601 708 934 lub na adres [biuro@kuchniamistrzow.pl](mailto:biuro@kuchniamistrzow.pl)

Płatność oraz odbiór jest możliwy do dnia 23.12.2024 do godziny 22.00

*Wesołych Świąt*