

BISTRO TĘCZOWA

WIGILIA FIRMOWA 2025

WELCOME DRINK - MIMOZA/ PROSECCO
(OPCJA 0%)

PRZYSTAWKI

(1 pozycja, podana na przywitanie gości)

- tartaletka nadziewana wędzonym łososiem z kawiozem
- pasztet z dziczyzny z grzybami, żurawina, kruszone orzechy
- tatar z łososia, sezam, awokado, majonez cytrynowy

ZUPA

(1-2 pozycje, do wcześniejszego wyboru)

- barszcz czerwony z mini krokietem faszerowanym grzybami i kapustą
- krem z grzybów leśnych , oliwa ziołowa, grzanki z chleba razowego
- francuska rozgrzewająca zupa rybna z owocami morza

DANIA GŁÓWNE

(3 pozycje do wcześniejszego wyboru, minimum do zamówienia: 4 szt)

- dorsz w sosie winno-porowym, puree ziemniaczane, pieczone warzywa korzeniowe
- udko z kaczki duszone w jabłkach i pomarańczy, kluski śląskie, sos demi glace z kaczki, pieczone jabłko nadziewane żurawiną
- polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym, kluski śląskie, brukselka w migdałach
- gotąbek z kaszy gryczanej z borowikami suszonymi, sosem wegańskim demi glace, warzywa pieczone, (VEGAN)
- gulasz z dziczyzny, knedel czeski, żurawina

PPRZYJMUJEMY REZERWACJE DO 26 OSÓB

Welcome drink + przystawka + zupa + danie główne – 169 zł/os.

Kontakt:

bistroteczowa@gmail.com

Zuzanna 664 861 497

BISTRO TĘCZOWA

DODATKOWO PŁATNE

DESERY

(1 ciasto/12 os.)

Sernik z musem – 190 zł
Tarta pistacjowa – 170 zł
Napoleonka – 170 zł
Tort czekoladowy – 180 zł

ZIMNA PŁYTA

- pierogi z kapustą i grzybami (4 sztuki 18,-/osoba)
- deska mięs i serów (4-6 osób/ 180,-) + pieczywo w cenie
- śledzie z piklowaną czerwoną cebulą (15,-/osoba)
- sałatka jarzynowa (15,-/osoba)
- sałaty verde z pieczonym burakiem i serem kozim (20,-/osoba)

NAPOJE

Sok 1L 15,-

Jabłkowy/pomarańczowy

Bufet kawowy 110,-

Kawa przelewowa Arabica Monko 2,5l

Mleko/napój roślinny kokosowy/owsiany/ migdałowy/ cukier biały i brązowy

Bufet herbaciany 80,-

Wrząca woda

Kasetka z herbatami: earl grey/owoce leśne/ zielona/ mięta/ biała/rooibos
Cytryna/ cukier biały i brązowy

Woda w karafkach z owocami i miętą w cenie.

MENU ALKOHOLOWE zgodnie z kartą

Czas trwania rezerwacji do **3 h**. Każda dodatkowa godzina płatna **150,-**

W razie jakichkolwiek pytań i życzeń pozostaje do dyspozycji:-)

Doliczamy serwis **10%**

Kontakt:

bistroteczowa@gmail.com

Zuzanna 664 861 497