



# - GARMAŻ WIGILIJNY - 2020 -

Zamówienia przyjmujemy do niedzieli (20 grudnia)

odbiór max. do godziny 14:00 w Wigilię

tel. (58) 535 15 27

## Pierogi ... lepimy sami

*Pierogi są mrożone i pakowane w woreczki próżniowe*

- |   |        |                  |
|---|--------|------------------|
| 1. <b>PIEROGI na okrągło z GOLONKĄ</b> (takie zacne)<br>+ zasmażka tradycyjna (w osobnym pojemniku) | 4 szt  | <b>22,00 PLN</b> |
| 2. <b>Pierogi z mięsem</b><br>+ zasmażka tradycyjna (w osobnym pojemniku)                           | 10 szt | <b>18,00 PLN</b> |
| 3. <b>Pierogi ruskie</b><br>+ zasmażka tradycyjna (w osobnym pojemniku)                             | 10 szt | <b>17,00 PLN</b> |
| 4. <b>Pierogi z kapustą i grzybami</b><br>+ zasmażka tradycyjna (w osobnym pojemniku)               | 10 szt | <b>17,00 PLN</b> |
| 5. <b>Pierogi ze szpinakiem i czosnkiem</b><br>+ zasmażka tradycyjna (w osobnym pojemniku)          | 10 szt | <b>17,00 PLN</b> |
| 6. <b>Pierogi z kaszotto boczkowym</b><br>+ zasmażka tradycyjna (w osobnym pojemniku)               | 10 szt | <b>17,00 PLN</b> |
| 7. <b>Pierogi ku-ku-ryku</b><br>+ zasmażka tradycyjna (w osobnym pojemniku)                         | 10 szt | <b>18,00 PLN</b> |

## Dodatki

- |   |                       |                  |
|---|-----------------------|------------------|
| 1. <b>Kapusta zasmażana</b><br>postna: z grzybami i cebulą          | 400 ml (ok. 3 porcje) | <b>17,00 PLN</b> |
| 2. <b>Buraczki tarte</b><br>tradycyjne grubo-tarte buraczki z octem | 400 ml (ok. 3 porcje) | <b>7,00 PLN</b>  |
| 3. <b>Dynia marynowana</b><br>z goździkami i korą cynamonową        | 400 ml (ok. 3 porcje) | <b>9,00 PLN</b>  |





## Zupy

na zimno → do odgrzania w domu – stoik 0,9 litra

1. **Zupa rybna** na łososiu z kaparami i domowymi kluseczkami 0,9 L **35,00 PLN**
2. **Kremowa zupa z grzybów leśnych** z naszym makaronem 0,9 L **35,00 PLN**
3. **Barszcz wigilijny** stoik 0,9 litra **21,00 PLN**  
**+ Uszka do barszczu** 10 szt **9,00 PLN**  
z pieczarkami i siekanym jajkiem - mrożone

## Na zimo

dania pakowane w pojemniki jednorazowe

1. **Śledź w śmietanie** z cebulą, ogórkiem i jabłkiem 400 ml **23,00 PLN**
2. **Śledź w oleju** z żurawiną i grubym pieprzem 400 ml **25,00 PLN**
3. **Ryba po grecku (dorsz)** z warzywami w pomidorach 400 g **27,00 PLN**
4. **Sałatka warzywna** z szynką na słonych babeczkach 4 szt **15,00 PLN**
5. **Sałatka śledziowa** z buraczkami i jajkiem 400 ml **21,00 PLN**
6. **Sałatka serowa** z ananasem na kukurydzy 400 ml **19,00 PLN**

## Przekąski

podawane na jednorazowych aluminiowych półmiskach

1. **Półmisek bardziej mięsny** koszt półmiska → **95,00 PLN**
  - schab pieczony z wędzoną śliwką (5p.)
  - pieczeń z karkówki szpikowana czosnkiem (5p.)
  - pikantna roladka z kurczaka wypchana serową papryką (5p.)
  - roladka marchewkowa z szynką i domowym twarogiem (5p.)
  - kurczak z pary, w pietruszkowej galarecie (5p.)
1. **Półmisek bardziej rybny** koszt półmiska → **115,00 PLN**
  - roladka buraczkowa ze śledziem i serkiem Almette (5p.)
  - delikatny pasztet rybny z blanszowaną marchwią i koprem (5p.)
  - tatar z łososia z kaparami, podany w kruchej babeczce (5p.)
  - łosoś z pary, w koperkowej galarecie (5p.)



Zajazd GNIEWKO, Rakowiec 108, 83-135 Mała Karczma  
Zamówienia przyjmujemy do niedzieli (20 grudnia)  
odbiór max. do godziny 14:00 w Wigilię

tel. (58) 535 15 27

