



*Marina  
Gorzów*

Restauracja Marina Gorzów

Wanda Kordacz Kom.602-435-450

Anna Kordacz Kom.604-348-205

e-mail: [restauracja@marinagorzow.pl](mailto:restauracja@marinagorzow.pl)

## *Propozycje Wigilijne*

### *Zestaw 1*

*Barszcz z uszkami*

#### *Dania (1,5 porcji na os.)*

*Krokiety z pieczarkami  
Karp pieczony w migdałach ze złocistą cebulą  
Pierogi ruskie  
Pierogi z kapustą i grzybami*

#### *Przystawki*

*Salatka z ziemniaków ze szczypiorkiem  
Ryba po grecku  
Śledź w ziołach ze śliwką wędzoną  
salatka jarzynowa  
pieczywo jasne i ciemne*

#### *Napoje gorące:*

*Kawa, herbata różne rodzaje w cenie Menu*

#### *Napoje zimne:*

*Napoje zimne rozliczane są wg zużycia 10 zł/1l soku, 5 zł/1l wody, 12 zł/1l napojów gazowanych*

*cena za osobę 110 zł*

#### *Istnieje możliwość dodania ciepłego dania serwowanego w czasie przyjęcia :*

*Wykwintna zupa rybna koszt na os. 15 zł*

*Barszcz czerwony z uszkami koszt na os. 18 zł*



## **Zestaw 2**

### **Zupa**

*Wykwintna zupa rybna*

### **Dania (1,5 porcji na os.)**

*Filet z sandacza na masie porowo ziemniaczanym z tymiankiem*

*Karczek w sosie śliwkowym*

*Krokiety z pieczarkami*

*Karp pieczony w migdałach ze złocista cebulką*

### **Przystawki:**

*Salatka jarzynowa*

*Carpaccio z buraka*

*Jaja w sosie tatarskim*

*Ryba po grecku*

*Karp w galarecie*

*pieczywo jasne i ciemne*

### **Ciepłe danie serwowane w czasie przyjęcia:**

*Pierogi ruskie i pierogi z kapustą i grzybami*

### **Napoje gorące:**

*Kawa, herbata różne rodzaje w cenie Menu*

### **Napoje zimne:**

*Napoje zimne rozliczane są wg zużycia 10 zł/1l soku, 5 zł/1l wody, 12 zł/1l napojów gazowanych*

*cena za osobę 130 zł*

### **Istnieje możliwość dodania ciepłego dania serwowanego w czasie przyjęcia :**

*Barszcz czerwony z uszkami koszt na os. 18 zł*



## **Zestaw 3**

### **Zupa do wyboru :**

*Zupa grzybowa*

### **Dania (2 porcje na os.)**

*Pieczeń z indyka z serem camembert i sosem żurawinowym **lub** Łosoś grillowany w sosie pomarańczowo imbirowym*

*Karczek w sosie śliwkowym **lub** Filet z sandacza na musie porowo ziemniaczanym z tymiankiem*

*Karp pieczony w migdałach ze złocistą cebulą*

*Grata ziemniaczana z warzywami*

### **Przystawki:**

*Carpaccio z buraka*

*Mus z gotowanego łososia na słonych ciasteczkach*

*Salatka warstwowa ze śledziem*

*salatka jarzynowa*

*Jaja w sosie tatarskim*

*Ryba po grecku*

*Karp w galarecie*

*pieczywo jasne i ciemne*

### **Ciepłe danie serwowane w czasie przyjęcia:**

*Barszcz czerwony z krokietem*

*Pierogi ruskie i pierogi z kapustą i grzybami*

### **Napoje gorące:**

*Kawa, herbata różne rodzaje w cenie Menu*

### **Napoje zimne:**

*Napoje zimne rozliczane są wg zużycia 10 zł/1l soku, 5 zł/1l wody, 12 zł/1l napojów gazowanych*

*cena za osobę 140 zł*

## **Ciasta**

*Sernik, jabłecznik, porzeczkowiec, bezowiec, malinowa chmurka. 120zł / blaszka*

*Ciasto drożdżowe, murzynek. 80 zł/blaszka*

*Makowiec. 70 zł/kg(zamawiany na kilogramy)*

*Orzechowiec, makowiec na cieście babkowym. 150 zł /blaszka*

## **Istnieje możliwość skomponowania własnego menu:**

### **Zupy (jeden rodzaj do wyboru)**

*Barszcz z uszkami*

*Zupa rybna*

*Zupa grzybowa*

### **Danie II ( 3 - 4 rodzaje do wyboru )**

*Karp pieczony w migdałach z cebulką*

*Pierogi z kapusta i grzybami*

*Pierogi ruskie*

*Polędwica w cieście francuskim z boczniakami*

*Pieczeń z indyka w sosie żurawinowym*

*Karczek w sosie śliwkowym*

### **Zimne przekąski ( 4 - 8 do wyboru )**

*Carpaccio z buraka*

*Mus z gotowanego łososia na słonych ciasteczkach*

*Salatka warstwowa ze śledziem*

*Karp w galarecie*

*Salatka jarzynowa / z owocami morza*

*Galaretki rybne*

*Śledzi po polsku /w trzech smakach /z rodzynkami*

*Koreczki śledziowe w oleju*

*Łosoś w sosie tatarskim*

*Łosoś z cytryną*

*Roladki z łosia nadziewane serkiem*

*Ryba po grecku*

*Jaja w sosie tatarskim*

*Tartinki (placek ziemniaczany z łososiem i serkiem ziołowym)*

*Karp w galarecie*

*Salatka z ziemniaków ze szczypiorkiem*

*Ryba po grecku*

### **Dania ciepłe**

*Barszcz z uszkami/ z pasztecikiem / krokietem z grzybami i kapustą*

