



U WIENIAWY

POLSKA KUCHNIA OFICERSKA

Oferta Świąteczna

Przystawki zimne

Śledź z cebulą w oleju lnianym	27 zł / porcja
Śledź z jabłkiem i cebulą w śmietanie	27 zł / porcja
Śledź z suszonymi grzybami	29 zł / porcja
Terrina z wędzonego pstrąga z kwaśną śmietaną	33 zł / porcja
Ryba po grecku	34 zł / porcja
Salatka jarzynowa	35 zł / 500 g
Pasztet cielęco-wieprzowy	43 zł / 450 g
Karp w galarecie	59 zł / półmisek
Terrina z sandacza z szyszkami rakowymi w galarecie	64 zł / półmisek
Terrina z kaczki z pistacjami	65 zł / 500 g
Tarta z grzybami	79 zł / 10 porcji
Mięsa pieczone: karkówka / schab / boczek	79 zł / 1000 g
Rostbef pieczony po angielsku z sosem tatarskim	79 zł / 500 g

Przystawki ciepłe

Kapusta wigilijna	35 zł / 500 g
Pierogi z kapustą i grzybami	39 zł / 10 szt
Pierogi z gęsiną i sosem jeżynowym	49 zł / 10 szt

Zupy

Barszcz czerwony z uszami	60 zł / 1 litr
Zupa borowikowa z łazankami	75 zł / 1 litr
Krem ze skorzonery z trufkami	75 zł / 1 litr

Dania główne

De Volaille z puree ziemniaczanym i marchewką z groszkiem	48 zł / porcja
Karp w piernikowym sosie, ziemniakami z wody i zielonymi warzywami	59 zł / porcja
Sieja z puree dyniowym, szafranowym fenkułem i agrestowym sosem	62 zł / porcja
Okoń morski z szyszkami rakowymi w koperkowym sosie z groszkiem cukrowym i risotto cytrynowym	67 zł / porcja
Pół kaczki w sosie jarzębinowym z kopytkami i modrą kapustą	69 zł / porcja
Biodrówka jagnięca z karmelizowanymi burakami, skorzonera i sosem truflowym	75 zł / porcja
Gicz cielęca z puree chrzanowym i warzywami	78 zł / porcja



U WIENIAWY

POLSKA KUCHNIA OFICERSKA

Zestawy rodzinne

Kopa pierogów wszelakich: ruskie, z kapustą i grzybami, z mięsem, z gęsiną	230 zł
Tuzin kotletów mielonych z zasmazanymi buraczkami i ziemniakami	349 zł
Tuzin kotletów Devolaille z puree ziemniaczanym i marchewką z groszkiem	369 zł

Dodatki do mięs

Ćwikła z chrzanem	18 zł / 200 g
Konfitura z czerwonej cebuli	23 zł / 200 g
Żurawina z limonką i rozmarynem	24 zł / 200 g

Danie premium - Polędwica Wellington

Delikatne, wykwintne mięso z polędwicy wołowej otoczone puszystym musem truflowym w kruchym cieście francuskim.

Danie do samodzielnego upieczenia. Załączamy instrukcję jak przygotować danie oraz specjalny termometr do pomiaru temperatury wewnątrz mięsa.

850 zł / danie dla 4-5 osób

Desery

Kutia wigilijna	28 zł / porcja
Makowiec	110 zł / 8 porcji
Ptasie mleczko z musem truskawkowym	140 zł / 6 porcji
Piernik świąteczny	150 zł / 8 porcji
Sernik z białą czekoladą	150 zł / 6 porcji
Torcik czekoladowo-pralinowy	210 zł / 6 porcji

Zamówienia na potrawy przyjmujemy do 19 grudnia 2021 r.

Termin odbioru zamówionych potraw: 23 grudnia w godzinach 12:00-21:00

Zamówienia prosimy wysyłać na adres: biuro@uwieniawy.pl

Formularz do składania zamówień można pobrać z naszej strony internetowej:

www.uwieniawy.pl

Potwierdzeniem zamówienia jest wpłata zadatku

w wysokości 50% wartości zamówienia.