



## TRADYCYJNE GOŚCIŃCOWE SMAKI BOŻONARODZENIOWE

Do 15.12 przyjmujemy zamówienia na potrawy Świąteczne.

Odbiór zamówień 23.12.2023 (do godziny 14.00)

[kontakt.goscinielnw@gmail.com](mailto:kontakt.goscinielnw@gmail.com)

tel. 691 44 44 77



### NA STÓŁ WIGILIJNY

Tradycyjny, naturalny barszcz czerwony (porcja 300 ml – 18zł)

Uszka z grzybami leśnymi (szt. – 10g - 3,5zł)

Pierogi z kapustą i grzybami (szt. – 30g - 5zł)

Pierogi z ziemniakami i serem (szt. – 30g – 4zł)

Pierogi z kaszą gryczaną i pieczarkami borowikowymi (szt. 30g – 4zł)

Pierogi z łososiem i koperkiem (szt. – 30g – 5zł)

Pierozki na słodko z makiem, suszonymi owocami i kaszą bulgur z sosem z zredukowanej pomarańczy z goździkami – (30g – 7zł/szt)

Gołąbeczki z kaszą jęczmienną i grzybami (szt. - 80g - 22zł)

Jako dodatek: grzyby w śmietanie (podgrzybki i borowiki) - pasują idealnie zarówno do gołąbeczków jak i do karpia smażonego (100g – 18zł)

Świąteczny filet z karpia, marynowany w cebuli ze świątecznymi przyprawami, panierowany, smażony na maselku (100g - 24zł)

Maślany filet z halibuta otulony chrupiącą grzaneczką z maślanym sosem na bazie białego wina (150g/50g – 39zł)

Karp z warzywami w galarecie klarownej (szt. – 80g – 14zł)

Delikatnie panierowana polędwica z dorsza w warzywach po grecku (100g ryby plus 100g warzywa – 45zł)

Śledzie po kaszubsku (w pomidorach) w słoiczku (350g – 45zł)

Krokietki naleśnikowe w złocistej panierce z kapustą i grzybami (szt. - 100g – 25zł)

Tradycyjna sałatka jarzynowa z kukurydzą i groszkiem (100g – 10zł)

W wersji z białą fasolką i śledzikiem (100g – 14zł)



## NA ŚWIĘTA

### MIĘSA PEKLOWANE I PIECZONE W NASZYM GOŚCIŃCU PODANE W PLASTRACH NA ZIMNO

(100g – 16zł)

- Pieczona szynka wieprzowa w ziołach
- Rolada boczkowa z polędwiczką wieprzową
- Schab faszerowany owocami suszonymi
- Pierś indyka w ziołach i białym winie
- Rolada drobiowa z delikatnym nadzieniem z orzechów i pieczarek borowikowych z nutą trufli

### NASZE PASZTETY

- Kremowy pasztet z karpia z przyprawami korzennymi i cebulką (100g – 24zł)
- Przekąska z kaczki szarpanej i palonego masła,  
z ziołami i nalewką ziołową (100g – 20zł)
- Aromatyczny pasztet z drobiu i kaczki z nutą pomarańczy (100g – 18zł)
- Tradycyjny pasztet wieprzowy z grzybami (100g – 16zł)
- Kremowy pasztet z wątróbki drobiowej  
z orzechami i jabłkiem na kruchym cieście (100g – 14zł)
- Wege pasztet z soczewicy z cebulką i pomidorami (100g – 12zł)
  
- Tradycyjny smalczyk wieprzowy (100g – 12zł)
- Wege smalczyk z białej fasolki (100g – 12zł)
- Chlebek ziołowy (szt. 500g – 38zł)

Nasze pierożki mięsne na wołowinie i drobiu z pieczarkami (szt. – 30g – 4,5zł)

### MIĘSA PIECZONE

(do odgrzania na ciepło)

- Faszerowana karkówką i ziołami roladka z nogi kaczki w sosie własnym  
(szt. ok 300g – 45zł)
- Marynowana w winie, pieczona karkówka w sosie ciemnym z pieczarkami  
borowikowymi (100g mięsa/50g sos – 22zł)





## NASZE CIASTA

(150zł/mała blacha kwadratowa lub okrągła ok 12 porcji lub 250zł/duża blacha ok. 20 porcji)

Bakaliowy makowiec w kruchym cieście z lukrem pomarańczowym

Delikatny piernik świąteczny z powidłami śliwkowymi,

kremem truflowym (czekoladowym) i owocami

Tradycyjny sernik na jasnym cieście z polewą z białej czekolady,

drobnymi orzeszkami i migdałami

Szarlotka na kruchym cieście z kremem mascarpone i bezą

Tradycyjny placek jabłkowy w cieście kruchym z cynamonem

110zł mała blacha

## WŁOSKIE WINA 75ZŁ/BUT

Malvasia Bianca del Salento IGP, białe półwytrawne butelka 75cl



grona: 100% Malvasia, alk. 12,5%, Varvaglione Vigne e Vini, Leporano, Puglia Wino z nutami owoców tropikalnych (mango, ananas) o wyczuwalnym zapachu brzoskwiń, miodu i wanilii. Świeże izrównoważone o słomkowej barwie i delikatnym smaku.

Primitivo del Salento IGP, czerwone półwytrawne butelka 75cl

grona: 100% Primitivo, alk. 12,5%, Varvaglione Vigne e Vini, Leporano, Puglia Wino o delikatnym smaku i rubinowo-czerwonej barwie, bogate w aromat ciemnych wiśni i czereśni oraz roślinności śródziemnomorskiej i kwiatów.



*Merry Christmas*