Menu

GOŚCINIEC NOWA WIOSKA

TRADYCYJNE SMAKI BOŻONARODZENIOWE

Zamówienia przyjmujemy do dnia 17.12.2025 środa
Odbiór zamówień 23.12.2025 od godziny 15.00-18.00

NA STÓŁ WIGILIJNY I ŚWIĘTA

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 soczewicą, kaszą bugur i pieczarkami borowikowymi
(szt. 30g – 4zł)
Pierogi z kaszą gryczaną i pieczarkami
(szt. - 30g - 4zł)
Pierogi z łososiem i koperkiem
(szt. – 30g – 5zł)
Pierożki na słodko z makiem, suszonymi owocami i kaszą bulgur
(szt. - 30g - 4zł)
dodatek idealny: sos żurawinowy z nutą pomarańczy
(słoik - 130ml – 15zł)
Gołąbeczki z kaszą jęczmienną i grzybami
(szt. - 80g - 22zł)
dodatek idealny! borowiki i podgrzybki w śmietanie
(100g – 18zł)
Filet z karpia, marynowany w cebuli ze świątecznymi przyprawami,
panierowany, smażony na maśle klarowanym
(100g – 24zł)
Delikatnie panierowana polędwica z dorsza w warzywach po grecku
(100g ryby plus 100g warzywa – 40zł)
Filet z halibuta z musem z halibuta i zielonej pietruszki otulony chrupiącą grzaneczką
(100g - 35zł)
Panierowany w mące i maku filet z okonia morskiego (labraksa)
(szt. - ok.150g - 45zł)
Krokieciki 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)

Menu

GOŚCINIEC NOWA WIOSKA

I NA ŚWIĘTA

Mięsa peklowane i pieczone w naszym Gościńcu podane w plastrach na zimno (100g – 16zł)

Rolada boczkowa z polędwiczką wieprzową
Polędwica wieprzowa z owocami suszonymi z nutą whiskey
Roladka z indyka ze szpinakiem, delikatnym serkiem i suszonymi pomidorami otulona włoską pancettą
Rolada drobiowa z delikatnym nadzieniem z orzechów laskowych i pieczarek borowikowych z nutą trufli

Nasze pasztety

Kremowy pasztet z karpia z przyprawami korzennymi i cebulką (100g – 26zł)
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)

Gościńcowe smalczyki

Tradycyjny smalczyk wieprzowy (100g – 12zł)
Wege smalczyk z białej fasolki (100g – 12zł)

Dodatkowo...

Chlebek ziołowy (szt. 500g – 38zł)
Nasze pierożki mięsne na wołowinie i drobiu z pieczarkami (szt. – 30g – 4,5zł)

(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 biszkopt piernikowy z powidłami śliwkowymi, kremem czekoladowym na bazie mascarpone i owocami
Tradycyjny sernik na jasnym cieście z polewą z białej czekolady z drobnymi orzeszkami i migdałami
Szarlotka na kruchym cieście z bezą

Tradycyjny placek jabłkowy w cieście kruchym z cynamonem
110zł mała blacha/200zł duża blacha

Kontakt:
Magda Bortkiewicz
kom. +48 691 44 44 55
e-mail: gosciniecnw@gmail.com