

*Opera Leśna to niezapomniane miejsce, w którym historia
łączy się z teraźniejszością...*

*Przekonajcie się o tym tuż po przekroczeniu naszego progu, gdzie spotkacie
się ze świątecznym klimatem, wystrojem i naszą gościnnością.*

MENU 1

Zimne przekąski

śledź piklowany z szalotką i olejem szczypiorkowym
galaretki warzywne z sosem z zielonej sałaty
pasztet pieczony z konfiturą żurawinową
sałatka ziemniaczana z cebulą, ogórkiem kiszonym
i gorczycowym sosem winegret
pieczywo/masło ziołowe

Zupa

barszcz wigilijny

Dania ciepłe

krokiety z kapustą i grzybami
dorsz pieczony z sosem kaparowym
warzywa z prażonymi migdałami i masłem

Desery

kompot z suszonych owoców
piernik z marmoladą
łazanki z makiem i bakaliami

140 zł netto/1 os.

(w cenie kawa, herbata, woda, soki owocowe)

Rezerwacja terminów

eventy@bart.sopot.pl

58 555 84 10

*Opera Leśna to niezapomniane miejsce, w którym historia
łączy się z teraźniejszością...*

*Przekonajcie się o tym tuż po przekroczeniu naszego progu, gdzie spotkacie
się ze świątecznym klimatem, wystrojem i naszą gościnnością.*

MENU 2

Zimne przekąski

dorsz w sosie pomidorowym z warzywami
galaretki rybne z warzywami i jogurtowym
dresingiem koperkowym
pasztet z kurczaka z morelami
tarta ze szpinakiem, serem pleśniowym i słonecznikiem
sałatka jarzynowa tradycyjna
pieczywo /masło

Zupa

grzybowa z łazankami i warzywami
barszcz wigilijny

Dania ciepłe

pstrąg na szpinaku z sosem cytrynowym
pierogi z kapustą i grzybami
kapusta wigilijna
talarki ziemniaków z majerankiem
warzywa gotowane z masłem ziołowym

Desery

kompot z suszonych owoców
makowiec na kruchym cieście
piernik z marmoladą

155 zł netto/1 os.

(w cenie kawa, herbata, woda, soki owocowe)

Rezerwacja terminów

eventy@bart.sopot.pl

58 555 84 10

*Opera Leśna to niezapomniane miejsce, w którym historia
łączy się z teraźniejszością...*

*Przekonajcie się o tym tuż po przekroczeniu naszego progu, gdzie spotkacie
się ze świątecznym klimatem, wystrojem i naszą gościnnością.*

MENU 3

Zimne przekąski

tarta ze szpinakiem i podgrzybkami
śledź w sosie tatarskim z patisonów
dorsz w sosie pomidorowym
łosoś pod cytrynową galaretką
pasztet zapiekany w cieście francuskim
szynka wieprzowa z sosem tuńczykowym
pieczywo/masło

Zupa

barszcz wigilijny
grzybowa z łazankami

Dania główne

sandacz z masłem migdałowym
karp pieczony na kapuście wigilijnej
połędwiczka wieprzowa z sosem grzybowym
pierogi z kapustą i grzybami
kluski śląskie
pieczone warzywa korzeniowe

Desery

kompot z suszonych owoców
makowiec
sernik
mini bezy z waniliowym kremem mascarpone
i sosem malinowym

175 zł netto/1 os.

(w cenie kawa, herbata, woda, soki owocowe)

Rezerwacja terminów

eventy@bart.sopot.pl

58 555 84 10