

Barszcz czerwony możemy podawać na wiele sposobów

z uszkami z leśnych grzybów,
z uszkami wegetariańskimi,
z krokiem z mięsem,
z krokiem z kapustą i leśnymi grzybami,
sam do picia.
Zachęcamy by te możliwości uwzględnić w ilości zamówienia.

Pierogi / Uszka

Pierogi, uszka zachęcamy polać okrasą lub naturalnym ciepłym masełkiem i podawać na półmiskach.

Kartacze z kapustą i leśnymi grzybami

Kartacze z mięsem na kolejne dni świąteczne

Kartacze zachęcamy by położyć na podsmażonej cebuli i polać masełkiem lub okrasą zapieckową. Pięknie wyglądają na dużym półmisku.

Łupcie zamojskie z kiszonych całych liści kapusty z kaszami gryczaną i jaglaną i leśnymi grzybami.

Są delikatne, bardzo pachnące, jedna z najbardziej tradycyjnych potraw kuchni polskiej. Wyserwować na półmisku. Polecamy postawić obok w sosierce olej rzepakowy do skropienia łupci przed spożyciem. Możemy podawać całe, możemy przekrajać je ostrym nożem na pół.

Wigilijny kompot z suszu.

Możemy podawać na ciepło lub na zimno. W wariacie na ciepło polecamy postawić na stojaki ze świeczką która zadba o utrzymanie temperatury. Jeśli nie mamy takiego stojaka to należy podgrzać, zostawić pod przykryciem i podawać do stołu małymi porcjami. Wigilijnej być nie może 😊

Krokiety z kapustą i leśnymi grzybami, krokiety z Oscypkiem i owocami żurawiny, krokiety z mięsem

Krokiety z kapustą i leśnymi grzybami polecamy podawać z barszczem czerwonym w filiżance lub w bulionówce. Krokiety z Oscypkiem i owocami żurawiny doskonale smakują z konfiturą z truskawek lub z żurawin. Polecamy naszą konfiturę z żurawin.

Kapusta wigilijna

Bigos z mięsem pieczonym i kielbasą tradycyjną na pierwszy dzień świąt

Kapusta wigilijna gotowana jest na kiszanej kapuście, słodkiej kapuście z leśnymi grzybami, suszonymi śliwkami, suszonymi morelami, doprawiana czerwonym winem. Kapusta wigilijna to tradycyjne danie świąteczne które sprzedajemy ponad 20 lat nie zmieniając receptury oraz dostawcy kapusty. Potrawy z kiszanej kapusty podajemy bardzo gorące.

Pasztety.

Wołowo- wieprzowy z owocami suszonej żurawiny.

Wegetariański z pestkami dyni.

Pasztety będziemy piec 20 grudnia w nocy. Nie używamy konserwantów, barwników, aromatyzatorów, emulgatorów. Prosimy przechowywać mięsa w lodówce swobodnie bez opakowania, jeśli chcemy zapakować to akceptowalny jest jedynie papier pergaminowy.

Żurek zapieckowy z białą kielbasą polecamy na obiad w kolejne dni świąt

Żurek gotowany na zakwasie, suszonych borowikach, żeberkach, wywarze z pieczonych mięs, dużej ilości chrzaniu i śmietany. Zapraszamy do zamówienia naszej białej kielbasy. Prosimy pamiętać o ugotowaniu jaj na twardo, dodaniu chrzaniu na stół dla tych Gości, którzy lubią ostrzejszy. Żurek należy zawsze serwować bardzo gorący.

Sos waniliowy

Polecamy, do pierogów z makiem i bakaliami, pierogów z serem oraz do szarlotki. Sos przygotujemy 21 grudnia prosimy przechowywać w lodówce, po otwarciu pojemnika do 2 dni.

Szarlotka z Szarą Renetą na maślanym spodzie z kruszonką

Przechowujemy w opakowaniu Zapiecka. Nie wkładamy do lodówki. Należy przykryć bawełnianą serwetą.