

WIELKOPOLSKA
GAZETA LOKALNA

KROTOSZYN

KATALOG *Kulinarny*

Święta tuż, tuż....

GRUDZIEŃ 2018





Dziczyzna

Skup, przetwórstwo
i sprzedaż hurtowa



Tomnice, ul. Krotoszyńska 1, 63-714 Kobierno
biuro@las-kalisz.pl, www.las-kalisz.pl

tel. **62 725 42 70, 662 507 971**

 KORONA
DELIKATESY

DZICZYŻNA

WYROBY
Z DZICZYŻNY

SERY

PRZYPRAWY

KRÓLIK

JAJKA 

63-700 Krotoszyn

ul. Koźmińska 38

kom. 601 391 100

www.delikatesykorona.pl



CZY Z TEJ MAKI BĘDZIE CHLEB..?

Jak wiemy, podstawowym składnikiem każdego chleba jest mąka. Na rynku dostępnych jest wiele rodzajów mąki, jednak nie wszystkie nadają się w równym stopniu do wyhodowania zakwasu i upieczenia chleba. Jakiej mąki powinno się użyć, żeby uzyskać dobry i trwały zakwas oraz smaczny chleb?

W rodzajach mąki najlepiej orientować się po typach, które podawane są z reguły na opakowaniu i określane są liczbą, która oznacza ilość popiołu uzyskanego po spaleniu 100 kg mąki. Ten popiół powstaje z soli mineralnych i innych ważnych składników odżywczych, znajdujących się w ziarnie.

Najważniejsze typy mąk pszennych:

- 450 - tortowa
- 500 – krupczatka, wrocławska, poznańska
- 550 – luksusowa
- 750, 850 – chlebowa
- 1400 – sitkowa
- 1850 – graham
- 2000 – razowa

Najważniejsze typy mąk żytnich:

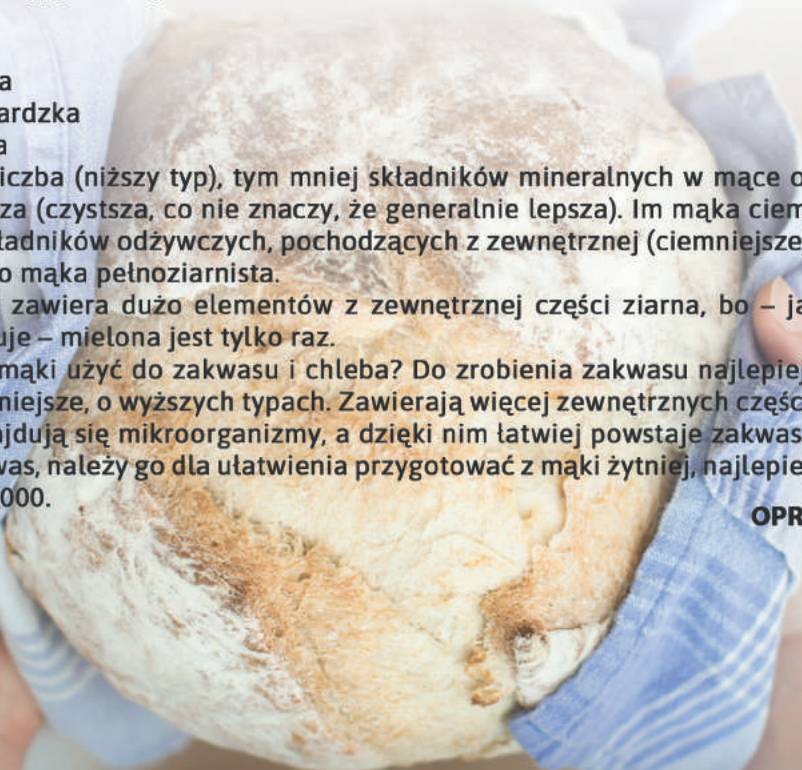
- 580 – jasna
- 800 – żytnia
- 1400 – sitkowa
- 1850 – starogardzka
- 2000 – razowa

Im mniejsza liczba (niższy typ), tym mniej składników mineralnych w mące oraz tym mąka jaśniejsza (czystsza, co nie znaczy, że generalnie lepsza). Im mąka ciemniejsza, tym więcej składników odżywczych, pochodzących z zewnętrznej (ciemniejszej) części ziarna – jest to mąka pełnoziarnista.

Mąka razowa zawiera dużo elementów z zewnętrznej części ziarna, bo – jak sama nazwa wskazuje – mielona jest tylko raz.

Zatem jakiej mąki użyć do zakwasu i chleba? Do zrobienia zakwasu najlepiej nadają się mąki ciemniejsze, o wyższych typach. Zawierają więcej zewnętrznych części ziarna, w których znajdują się mikroorganizmy, a dzięki nim łatwiej powstaje zakwas. Robiąc pierwszy zakwas, należy go dla ułatwienia przygotować z mąki żytniej, najlepiej o typie w okolicach 1000.

OPRAC. (AP)





PIEKARNIA KACZYŃSKI

Krotoszyn, ul. Zdunowska 27
tel. 62 725 43 85

TRADYCJA CHRZEŚCIJAŃSKA

SYMBOLIKA CHLEBA

Chleb zajmuje stałe miejsce w świadomości Polaków, jest integralną częścią naszej kultury, tradycji i religii. Obecny w symbolach, języku, literaturze i sztuce.

Chleb przez wieki stał się nie tylko podstawowym pożywieniem, ale i symbolem życia. Traktowany jako dar Boży chleb darzony jest szczególną czcią. Przed rozkrojeniem bochenka na jego skórce kreślono znak krzyża. Niektórzy, zwłaszcza starsi ludzie, czynią tak do dziś.

Chleb jest ważnym symbolem dla całego chrześcijańskiego świata. Utożsamiamy go z samym Chrystusem, jak i miejscem Jego urodzenia - Betlejem, którego nazwa w języku hebrajskim oznacza „Dom Chleba”.

Symbolika chleba jest zbliżona do znaczenia opłatka. To początek nowego życia i znak dobrobytu. Chleb, który rozmnożył Chrystus, ma zapewnić nam dostatek w nadchodzącym roku i przypominać o ludziach ubogich, z którymi powinniśmy się dzielić tym, co sami mamy.

Wigilijny zwyczaj dzielenia się opłatkiem pochodzi właśnie od zwyczaju dzielenia się chlebem przez pierwszych chrześcijan.

OPRAC. (AP)

TRADYCJA DWUNASTU POTRAW

Boże Narodzenie kojarzy nam się z choinką, prezentami oraz zapachami smacznego potraw. Na polskim, tradycyjnym, wigilijnym stole, okrytym białym obrusem, nie może zabraknąć dwunastu dań bezmięsnych. Skąd taka liczba?

Według tradycji chrześcijańskiej potrawy symbolizować mają dwunastu apostołów. Natomiast według wierzeń ludowych nawiązywać miały do liczby miesięcy w roku.

Wigilia to bardzo ważny dzień, ponieważ według przesądu kolejne dni w roku będą takie jak ten. Dlatego wszystkie czynności należy wykonywać dokładnie, starannie i z uśmiechem na twarzy. Trzeba zwrócić uwagę na gościa, który pierwszy przekroczy próg naszego domu – może przynieść nam szczęście. Najlepiej, jeśli będzie to mężczyzna.

A co na wigilijnym stole? Do najbardziej typowych potraw należą:

- barszcz z uszkami (wymienne w niektórych regionach Polski z zupą grzybową, zupą owocową lub zupą rybną)
- ryby, przyrządzane na różne sposoby, z najbardziej tradycyjnym karpem smażonym i w galarecie
- kapusta z grochem i grzybami
- pierogi z kapustą, z suszonymi grzybami
- krokiety
- kluski z makiem, makietki
- kompot z suszonych owoców
- makowiec
- kutia

Zgodnie z polskim zwyczajem potrawy wigilijne powinny być postne, czyli bezmięsne, i przygotowane bez użycia tłuszczów zwierzęcych. Post wigilijny jest zwyczajem dość powszechnie przestrzegany, mimo że w wielu wyznaniach chrześcijańskich nie jest nakazany.

OPRAC. (AP)





MENU WIGILIJNE

NA WIGILIJNY STÓŁ :

Zupa rybna 400ml 8 zł
Zupa grzybowa z łazankami i oliwą truflową 300 ml 9 zł
Barszcz czerwony z uszkami 400 ml 5 zł
Kompot z suszu 400 ml 3 zł

Flet z karpia 100g 6 zł
Makiełki 100g 3,50zł
Pierogi z kapustą i grzybami 1,60 zł/szt.
Pierogi ruskie 1,10 zł/szt.
Pierogi z pieczarkami 1,10 zł/szt.
Pierogi ze szpinakiem 1,30 zł/szt.

Sledź pod pierzynką 100g 6 zł
Dodatki: kluski śląskie 100g 3zł, ziemniaki zapiekane 100g 1,50zł, warzywa gotowane 100g 3zł



ZAMÓWIENIA
SKŁADAMY
DO 20.12

NA PIERWSZE I DRUGIE ŚWIĘTO

Ryba po grecku 100g 6 zł
Krokiety kapusta z grzybami 4 zł/szt.
Krokiety mięso i pieczarki 5 zł/szt.

Sałatki:

Jarzynowa (ziemniak, marchew, seler, pietruszka) 1,30 zł/100g
Gyros (kapusta pekińska, grillowany kurczak, kukurydza, ogórek) 2,00 zł/100g
Ryżowa (makaron, tuńczyk, ogórek, papryka, fasola) 1,80 zł/100g
Łosoś w cieście francuskim ze szpinakiem 25 zł/5 szt.
Tortilla na zimno z grillowanym kurczakiem i sałatką 17 zł/5 szt.
Muffiny z tuńczykiem 18 zł/5 szt.
Dorsz panierowany 9 zł/150g
Devollay z masłem, serem i pietruszką 10 zł/170g
Rolada wieprzowa/drobiowa faszerowana serem, pieczarkami 7 zł/130g
Rolada wieprzowa/drobiowa faszerowana serem feta i szpinakiem 9 zł/140g
Rolada wołowa faszerowana pieczarkami, papryką i ogórkiem 11 zł/160g

Zamówienia :

577 276 900 | 726 221 655

email : marcin.rosa.firma@gmail.com

Warunkiem przyjęcia zamówienia jest uiszczenie opłaty 20%.

Istnieje możliwość dowozu potraw do klienta 24 grudnia w godzinach 7.00-10.00.

Odbiór osobisty zamówień 24 grudnia od 7.00 do 11.00



PREZENTUJĘ

★ ★ ★ ★ PRZEPIS NA ★ ★ ★ ★

MAGICZNE PIERNIKI

Pierniczki - serduszka, które od razu po upieczeniu są mięciutkie.

Można je również przechowywać do 4 tygodni i nadal są miękkie, więc są doskonale na święta, gdyż można je upiec dużo wcześniej przed świętami, a tylko udekorować lukrem przed podaniem.

A jeśli pieczenie pierniczków umknie nam gdzieś podczas kupowania prezentów, to możemy je upiec dzień przed świętami i też będą miękkie, trzeba tylko upiec je trochę grubsze.

Z podanej porcji wyjdzie około 25 pierniczków.

Miód rozpuścić na małym ogniu. Mąkę wysypać na stolnicę, wlać rozpuszczony gorący miód i wymieszać nożem. Dodać cukier, sodę, przyprawę do piernika i cały czas mieszać nożem. Następnie dodać masło i siekać nożem, aż będą małe kawałeczki masła. Dodać 1 jajo i znów wymieszać nożem. Mleko podgrzać. Do ciasta dodawać po 1 łyżce lekko ciepłego mleka i zagniatą ciasto, aż będzie gęste i nie za twarde (jeśli wyda nam się za gęste można dodać jeszcze 1 łyżkę lub 2 ciepłego mleka). Ciasto wyrabiać ręką przez około 10 minut, aż będzie gładkie. Stolnicę oprószyć lekko mąką (za dużo mąki może spowodować, że pierniczki po upieczeniu będą twarde), rozwałkować ciasto na plack o grubości 0,5 cm (lub wg upodobań: cieńszy lub grubszy max na 1 cm, bo podczas pieczenia pierniczki podrosną). Foremkami wycinać pierniczki (np. serduszka), poukładać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia w odstępach 2 - 3 cm, aby nie posklejały się, gdyż pierniczki jeszcze podrosną i posmarować rozmażonym jajkiem. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C przez około 15 minut (jeśli są cienko rozwałkowane lub małe to krócej). Pierniczki od razu po upieczeniu są mięciutkie i można je dekorować lukrem. Możemy również odstawić je w suche i chłodne miejsce w zamkniętym pojemniku i przechowywać do 4 tygodni, a przed podaniem udekorować lukrem lub czekoladą. SMACZNEGO

CIASTO

- ☆ 2 szklanki mąki
- ☆ 2 łyżki miodu
- ☆ 3/4 szklanki cukru
- ☆ 1,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- ☆ 2 dag przyprawy do piernika
- ☆ 1 łyżka masła
- ☆ 2 jajka (1 jajko do ciasta, drugie do posmarowania ciasteczek)
- ☆ 5 łyżek mleka

LUKIER DO DEKORACJI

- ☆ 1 szklanka cukru pudru
- ☆ 2-3 łyżki gorącej wody lub sok z cytryny

OFERTA WIGILIJNA



Zupa

1. Barszcz z uszkami 300 ml -8.00 zł
2. Grzybowa z łazankami 300 ml -9.00 zł

Dania Rybne

1. Sandacz filet, smażony na klarowanym maśle ok.160g - 25.00 zł
2. Łosoś smażony z masłem ziołowym ok.160g - 25.00 zł
3. Karp smażony ok.180-220g -16.00 zł

Dania mięsne

1. Kurczak z szynką i serem oraz szparagiem w sosie grzybowym - 15.00 zł
2. Kurczak faszerowany suszonymi pomidorami i mozzarellą w sosie tymiankowym przygotowany metodą su-vi - 15.00zł
3. Roladką wołową tradycyjną z boczkiem, kielbasą, cebulą, pieczarkami w sosie pieczeniowym -14.00 zł
4. Polędwiczka wieprzowa faszerowana kaszą gryczaną w sosie kurkowym - 14.00 zł

Dania ciepłe i zimne

1. Lustro : łosoś w galarecie, około 25 kawałków - 120.00 zł
2. Lustro MIX mięsny : Lustro małe 30 kawałków - 60 zł, Lustro duże 40 kawałków - 70 zł
 - o galantyna z kurczaka faszerowana polędwicą wieprzową z grzybami
 - o roladka z indyka nadziewana szpinakiem
 - o galantyna faszerowana papryką
3. Tradycyjny śledź w śmietanie (śledź, jabłko, ogórek kiszony, cebula) - 40.00 zł półmisek, ok. 5 porcji
4. Tortilla na zimno z łososiem, warzywami i szpinakiem - 10.00 zł/sztuka
5. Sałatka z marynowaną wołowiną i makaronem grandine (półmisek) - 40.00 zł
6. Kapusta z grzybami - 40.00 zł/kg

Zamówienia przyjmujemy telefonicznie od 28 listopada do 20 grudnia

Pod numerem telefonu 691 962 737

Od poniedziałku do soboty, od 16.00 do 19.00



Restauracja Duet

Wyroby garmazeryjne

OFERTA ŚWIĄTECZNA

Karp smażony panierowany

Łosoś smażony

Miruna smażona

Karp w galarecie

Łosoś w galarecie

Szynka z jajkiem

Galantyna z kurczaka

Galaciki drobiowe

Galat wieprzowy

Ryba po grecku (miruna)

Uszka z grzybami

Pierogi (ser, ruskie, kapusta-pieczarka)

Pierogi (szpinak, mięso)

Krokiety (pieczarka i ser, kapusta i pieczarki)

Bigos

Paszteciki

Gołąbki wigilijne

Sos grzybowy

Barszcz czerwony

Kapusta z grzybami

Kapusta zasmażana biała

Kapusta zasmażana czerwona

ZAMÓWIENIA PRZYJMUJEMY DO 15.12.2018



62 725 09 99, 602 608 335

ul. Koźmińska 61A, Krotoszyn



Zdrowych i smacznych Świąt!

Cukiernia Kaczyński

Krotoszyn · ul. Zdunowska 27 · tel. 62 725 43 85

KULINARNE TRADYCJE

MAK – SYMBOL DOBRA I POMYŚLNOŚCI

Potrawy z makiem symbolizują pomyślność, płodność i dostatek na cały, zbliżający się nowy rok. Prócz tego makówka jest znakiem domu, który jednoczy wszystkich członków rodziny. Nasi przodkowie wierzyli również, że dzięki właściwościom halucynogennym małe nasionka miały łączyć żywych z zaświatami, z duchami zmarłych bliskich. Stąd też tradycja przygotowywania potraw z makiem na wigilię.

Jedno z najbardziej tradycyjnych ciast wigilijnych – makowiec - to niezwykle udane połączenie smaków starostłowińskich. Ciągłe wraca na nasze stoły, zwłaszcza w okresie świąt Bożego Narodzenia. Słowianie traktowali mak rytualnie, do łączności z zaświatami. Już wtedy znano jego właściwości usypiające i lekko halucynogenne. Silne wywary makowe sporządzano do obrzędów związanych z kultem przodków, które również odbywały się w trakcie świąt bożonarodzeniowych – wtedy zimowego przesilenia.

Mak był spożywany głównie w postaci utartych ziaren z miodem i orzechami. Dzisiaj tę potrawę nazywa się kutią i coraz rzadziej gości na naszych świątecznych stołach. Jednak nadal z uwielbieniem spożywamy mak w postaci makowców, makoserników czy roład. I dobrze, bo mak jest symbolem dobra i pomyślności, a połączony z miodem zapewnia szczęście i powodzenie życiowe, czego nie powinno zabraknąć w Twoim domu.

Trzeba też wspomnieć o tym, że mak, a raczej olej wytarty w czasie mielenia maku, ma właściwości lecznicze przy użyciu wewnętrznym i zewnętrznym. Kwasy zawarte w oleju makowym przeciwdziałają chorobom wieńcowym, miazdżycy, zmniejszają tendencję do wytwarzania się złożeń żółciowych, poprawiają stan zdrowotny włosów i paznokci, łagodzą objawy trądziku i chorób skóry.

Można więc śmiało zabrać się za pieczenie makowca lub kupić ulubione ciasto, bo praca przy makowcach zajmuje jednak sporo czasu.

OPRAC. (AP)

**Impuls****RESTAURACJA**

- ▶ **Przyjmujemy zamówienia na potrawy wigilijne, świąteczne i sylwestrowe**
- ▶ **wesela do 100 osób (lokal i plener)**
- ▶ **komunie**
- ▶ **imprezy okolicznościowe**
- ▶ **bankiety**
- ▶ **catering**

**63-760 Zduny, ul. Łącznowa 13****tel. (062) 72 15 110****tel.kom. 509 648 008****f www.facebook.com/impulszduny****PRZEPISY****BARSZCZ WIGILIJNY**

Gdy barszcz wigilijny pojawia się na stole, to znak, że możemy zacząć świętowanie! Bez tej zupy Święta są nieważne, a Boże Narodzenie nie może się rozpocząć. Obok takich dań jak kutia wigilijna, kapusta z grochem czy karp smażony albo kompot z suszu, barszcz wigilijny w karcie świątecznego menu to pozycja niezastąpiona. Sekret dobrego barszczu tkwi nie tylko w smacznych warzywach, ale w świetnie dobranych przyprawach. Lekko wyczuwalna musi być w niej obok kwaskowości buraków, również nutka czosnku i majeranku, no i, oczywiście, suszonych grzybów. Gdy osiągniemy taką harmonię to znak, że Święta można zaczynać...

Składniki:

1 kg buraków
1 marchewka
1 pietruszka
1/4 selera
4 ząbki czosnku
1 cebula
sok z 1/2 cytryny
łyżeczka majeranku
niewielka garść suszonych grzybów
łyżeczka soli
2 litry wody

Sposób przygotowania:

Barszcz przygotowujemy dzień przed Wigilią. Płuczemy grzyby, zalewamy je szklanką wody i odstawiamy na kilka godzin. Następnie wkładamy je do garnka i gotujemy ok. 1 godzinę w tej samej wodzie.

Buraki myjemy, obieramy ze skórki i kroimy na cienkie plasterki. Dodajemy przekrojoną marchewkę, pietruszkę, pokrojone na ćwiartki cebule, selery i ząbki czosnku. Wszystko zalewamy wodą, dodajemy łyżeczkę soli i gotujemy na wolnym ogniu przez 30 min. Barszcz wigilijny zakrapiamy sokiem z cytryny, a kiedy przestygnie wstawiamy go do lodówki.

Następnego dnia barszcz odcedzamy z jarzyn, podgrzewamy i dodajemy do niego wywar z grzybów, przyprawiamy do smaku.

POSMAKUJ DZICZYZNY

Dziczyzna to mięso ubitej zwierzyny łownej, dopuszczone do spożycia po przeprowadzeniu badań weterynaryjnych. Pod względem handlowo-kulinarnym duże znaczenie mają takie gatunki jak dzik, jeleń, sarna, daniel (zaliczany do dziczyzny grubej), zając, dziki królik (czyli dziczyzna drobna) oraz dzikie ptactwo: bażanty, kuropatwy, przepiórki i dzikie kaczki (zwłaszcza krzyżówki), cyranki i cyraneczki.

Dziczyzna należy do tradycyjnych specjalności kuchni polskiej. Ceni się jej walory smakowe i odżywcze. Mięso zwierzyny łownej jest niskokaloryczne. Charakteryzuje się niską zawartością tłuszczu, mocnym ukrwieniem i ostrym zapachem. Stanowi bogate źródło białka i witamin z grupy B.

Czym wyróżnia się dziczyzna pośród innych mięs? Jest bogata w żelazo i białko. Jest niskokaloryczna. Wydaje się też, że w porównaniu z mięsem hodowlanym jest zdrowsza. Największe walory zdrowotne ma mięso z dzika i sarny. Zawiera bowiem duże ilości magnezu, fosforu i wapnia. W dziczyźnie znajdziemy również źródło łatwo przyswajalnego żelaza. W zasadzie może jeść je każdy, gdyż jest lekkostrawne. Ostrożność powinny zachować kobiety w ciąży i dzieci ze względu na możliwość zarażenia się toksoplazmą lub włośnicą.

Dziczyzna świetnie sprawdzi się jako główny składnik pasztetu lub gulaszu. Wielu miłośników ma też soczysta pieczeń z dzika z aromatycznymi przyprawami i sosami.

OPRAC. (AP)

Przepis na szynkę z dzika

Składniki: szynka z młodego dzika (ok. 2 kg), 5 łyżek masła, 2 łyżki oleju, 4 ząbki czosnku, po 5 ziaren jałowca i pieprzu, szklanka bulionu warzywnego, szklanka słodkiej śmietanki, sól, pieprz.

Przygotowanie:

- mięso pozbawić kości, umyć, osuszyć, natrzeć solą i pieprzem; czosnek obrać, pokroić w plasterki
- szynkę zrumienić na rozgrzanym oleju z łyżką masła
- resztę masła stopić; mięso przełożyć do brytfanny, polać masłem, obłożyć plasterkami czosnku; piec w temperaturze 200°C, licząc 20 minut na każdy kilogram (mięso powinno pozostać wewnątrz różowe); po upieczeniu szynkę trzymać w ciepłe
- do sosu z pieczenia wlać bulion, dodać jałowca i pieprz, wlać śmietankę, chwilę pogotować; szynkę pokroić w plastry; sos przyprawić, podawać w sosjerce.

Szynka jest też pyszna na zimno, z sosem z tartego chrzanu, konfitury z czerwonych porzeczek, musztardy i szczypty soli.

KARP I NIE TYLKO...

Bez ryb nie wyobrażamy sobie wieszki wigilijnej. Są one nieodłącznym elementem tradycji oraz bardzo ważnym symbolem wigilijnego stołu. Często, koncentrując się na 12 potrawach, zapominamy o bardzo istotnej kwestii – odpowiednim wyborze ryby.

Jak się okazuje, nie każda jest odpowiednia dla naszego zdrowia. Dlatego należy wybierać je bardzo starannie, zwłaszcza te przeznaczone na świąteczny stół.

Na naszej liście zakupów świątecznych powinny znaleźć się przede wszystkim takie ryby jak makrela, pstrąg, tuńczyk, łosoś, śledź, sardynki, flądra, łosoś hodowlany (norweski), łosoś pacyficzny, mintaj, okoń, omulek jadalny, pstrąg tęczowy i oczywiście karp. Ich tłuszcze chronią przed miażdżycą, obniżają poziom cholesterolu, poprawiają pracę serca. Ryby te mają także witaminy A, D, E i witaminy z grupy B.

Karp jest niezwykle popularną rybą na świątecznym stole – właściwie nieodłącznym elementem polskiej tradycji wigilijnej. Niestety, by zachować wyjątkowość zwyczaju, przygotowujemy karpia tylko raz w roku, nie mając świadomości, że - jedzony regularnie - poprawia pracę serca, a nawet wpływa na zwiększenie odporności organizmu. Dlatego warto po niego sięgać nie tylko w święta Bożego Narodzenia.

Jednym z wielu znanych zwyczajów świątecznych jest chowanie łusek karpia w portfelu. Skąd się wziął i co oznacza? Dlaczego nosi się łuski akurat w portfelu?

Łuski, szczególnie karpia, zabiera się już ze sprawionej ryby, która ląduje na wigilijnym stole. Nie wyrzucaj ich przypadkiem do śmieci. Takie łuski to część świątecznej tradycji, o której istnieniu nie wszyscy wiedzą. Chociażby kilka łusek trzeba schować jak najgłębiej do portfela, tak by przypadkiem z niego nie wypadły. Należy to zrobić najlepiej w ostatni dzień roku, a więc 31 grudnia.

Łuski ze sprawionej ryby należy nosić przez cały rok. Właśnie dlatego warto je głęboko schować i pilnować, aby było im tam dobrze. Dlaczego? Przede wszystkim będą przyciągały do Twojego portfela pieniądze, ale nie tylko. Będą również pilnowały tych, które już do tego portfela trafią. Nie pozwolą im ulecieć w głupi sposób i będą strzegły przed kradzieżą.

Za mało? Przed poranną kąpielą wrzuć do wody w wannie monetę, pod obrus włóż sianko i zadbaj o to, by liczba gości przy stole była parzysta - to wszystko gwarantuje Ci sukces finansowy w przyszłym roku.

OPRAC. (AP)





Restauracja Teo

Zorganizuj w naszej restauracji spotkanie wigilijne dla swoich pracowników.

Więcej informacji pod podanym numerem telefonu.



DANIA NA STÓŁ WIGILIJNY

	CENA
Barszcz czerwony 1l	11 zł
Uszka z grzybami 10 szt.	8 zł
Pierogi z kapustą i grzybami 10 szt.	15 zł
Pierogi ruskie 10 szt.	12 zł
Karp smażony tradycyjnie 1 porcja (200 g)	15 zł
Karp faszerowany 1 kg	70 zł
Karp faszerowany 1 porcja (100 g)	8 zł
Krokiet z serem i pieczarkami 1 szt.	5 zł
Dorsz po grecku 1 porcja (150 g)	15 zł
Karp w galarecie 1 półmisek (500 g)	25 zł

Zamówienia prosimy składać osobiście do dnia **21.12.2018 r.** w Restauracji Teo, przy ul. Krotoszyńskiej 7a, 56-330 Cieszków, w godzinach 12-20 od wtorku do niedzieli.

Informacje pod nr tel.

514 779 175

Odbiór potraw w dniu 23.12.2018 w godz. 12-20.



