KARCZMA
BARTBO



Menu Wigilijne



Wariant 1

Tradycyjna Wigilia – 149 zł/os.

(czas trwania do 3h)

Zupa

Barszcz czerwony na zakwasie,
podany z uszkami z kapustą i grzybami

Dania główne

Karp smażony na maśle klarowanym z czosnkiem

Pierogi z kapustą i grzybami leśnymi

Polędwiczka wieprzowa w sosie z grzybów leśnych

Dodatki

Ziemniaki pieczone z ziołami

Kapusta wigilijna z grzybami

Buraczki zasmażane

Zestaw surówek świątecznych

Bufet zimny

Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulą

Ryba po grecku

Pasztet domowy z prażonymi migdałami
i konfiturą żurawinową

Sałatka jarzynowa z groszkiem

Świeżo wypiekany chleb

Bufet kawowy

Kawa

Herbata

Dodatki do kawy i herbaty

Kompot z suszu owocowego

Woda z cytryną

Bufet słodki

Sernik domowy

Makowiec świąteczny z lukrem

Korkowe 15 zł/os



Kontakt i rezerwacje

882 345 453

karczma@bartbo.pl

Wariant 2

Rozszerzony – 179 zł/os.

(czas trwania do 4h)

Zupa

(jedna do wyboru)

Barszcz czerwony na zakwasie, podany z uszkami z kapustą i grzybami

Grzybowa z leśnych grzybów, zabielana śmietanką podana z łazankami

Dania główne

Karp smażony na maśle klarowanym z czosnkiem

Okoń w sosie maślanym z koperkiem i cytryną

Pierogi z kapustą i grzybami leśnymi

Polędwiczka wieprzowa w sosie z grzybów leśnych

Kacze udo z pieczonym jabłkiem, rozmarynem i żurawiną

Dodatki

Ziemniaki pieczone z ziołami

Kluski śląskie

Kapusta wigilijna z grzybami

Buraczki zasmażane

Zestaw surówek świątecznych

Bufet zimny

Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulą

Ryba po grecku

Pasztet domowy z prażonymi migdałami i konfiturą żurawinową

Sałatka jarzynowa z groszkiem

Półmisek swojskich wędlin i pieczonych mięs

Świeżo wypiekany chleb

Bufet kawowy

Kawa

Herbata

Dodatki do kawy i herbaty

Kompot z suszu owocowego

Woda z cytryną

Herbata sezonowa z pomarańczą, przyprawami korzennymi i konfiturą

Bufet słodki

Sernik domowy

Makowiec świąteczny z lukrem

Szarlotka z cynamonem

Korkowe 15 zł/os



Kontakt i rezerwacje

882 345 453 karczma@bartbo.pl

Wariant 3

Premium – 229 zł/os.

(czas trwania do 5h)

Zupa

(pół na pół)

Barszcz czerwony na zakwasie,
podany z uszkami z kapustą i grzybami

Grzybowa z leśnych grzybów, zabielana śmietanką
podana z łazankami

Dania główne

Karp smażony na maśle klarowanym z czosnkiem

Okoń w sosie maślanym z koperkiem i cytryną

Pierogi mix na półmiskach
(z kapustą i grzybami, z owocami, ruskie)

Polędwiczka wieprzowa w sosie z grzybów leśnych

Kacze udo z pieczonym jabłkiem,
rozmarynem i żurawiną

Zrazy z jelenia w sosie myśliwskim
z jałowcem i suszoną śliwką

Dodatki

Ziemniaki pieczone z ziołami

Kluski śląskie

Kapusta wigilijna z grzybami

Buraczki zasmażane

Zestaw surówek świątecznych

Bufet zimny

Śledź w 3 odsłonach

Ryba po grecku

Ryba w occie od J. Parola

Pasztet domowy z prażonymi migdałami
i konfiturą żurawinową

Sałatka jarzynowa z groszkiem

Półmisek swojskich wędlin i pieczonych mięs

Świeżo wypiekany chleb

Bufet kawowy

Kawa

Herbata

Dodatki do kawy i herbaty

Kompot z suszu owocowego

Woda z cytryną

Herbata sezonowa z pomarańczą, przyprawami
korzennymi i konfiturą

Sok jabłkowy i pomarańczowy

Grzane wino czerwone z przyprawami i pomarańczą

Bufet słodki

Sernik domowy

Makowiec świąteczny z lukrem

Szarlotka z cynamonem

Piernik świąteczny z musem owocowym

Korkowe gratis



Kontakt i rezerwacje

882 345 453

karczma@bartbo.pl

Wariant 4

87 zł/os.

(czas trwania do 2h)

Menu Wigilijne

Barszcz czerwony na zakwasie,
podany z uszkami z kapustą i grzybami

Karp smażony na maśle klarowanym z czosnkiem i pieczonymi ziemniakami
lub Pierogi z kapustą i grzybami leśnymi okraszone cebulką

Tradycyjny piernik z powidłami, oblany czekoladą

Kompot z suszonych owoców i woda

Korkowe 15 zł/os

W cenie eleganckie nakrycie stołu

Oferta dostępna dla grup powyżej 10 osób.



Kontakt i rezerwacje

882 345 453

karczma@bartbo.pl