

ZIMNA PŁYTA NA SPOTKANIA WIGILIJNE DLA MINIMUM 6 OSÓB

- Roladka z cukini z kozim serem i pieczoną papryką
- Łosoś w galaretkę winnej
- Pasztet czaplowski z sosem tatarskim
- Tatar ze śledzi z cebulą w oleju
- Pasztecik z kurczaka z gorgonzolą i żurawiną
- Bruschetta z sałatką z wędzonego łososa i papryki
- Gotowana szynka wieprzowa z sosem z tuńczyka i kaparami
- Sałatka jarzynowa
- Pieczywo, masło

CENA: 70,00 zł od osoby

**Napoje i alkohole do indywidualnego
ustalenia, w zależności od Państwa potrzeb**



SALA
KLUBOWA



SALA
STYRNY



SALA
PROJEKCYJNA

PROPOZYCJA WIGILIJNYCH PACZEK SKIEROWANA DO FIRM

ZAWARTOŚĆ PACZKI

- pasztet czaplowski 1 foremka (ok. 750 g)
cena detaliczna: 80,00 zł
- pierogi z kapustą i grzybami 20 szt
cena detaliczna: 20 x 3,90 = 78,00 zł
- uszka z suszonymi grzybami 20 szt
cena detaliczna: 20 x 2,20 = 44,00 zł
- smalec z grzybami 200 g
cena detaliczna: 0,2 kg x 120,00 = 24,00 zł
- pikantne ogórki marynowane 200 g
cena detaliczna: 0,2 kg x 100,00 = 20,00 zł

razem cena detaliczna: 246,00 zł

Cena promocyjna za sztukę: 180 zł
+ butelka wina gratis

Minimalne zamówienie **10 paczek**.
Paczki zawierają wyroby garmazeryjne
przygotowane przez naszą restaurację,
bez użycia środków konserwujących!

ODBIÓR ZAMÓWIEŃ (WTOREK)
23.12.2025 roku do godz. 15.00



*Potrawy Wigilijne
i Świąteczne
przygotujemy Święta
dla Ciebie*



32 281 18 53



podczapla.pl



ul. Moniuszki 8 41-902 Bytom

GARMAŻERYJNE POTRAWY WIGILIJNE I ŚWIĄTECZNE NA WYNOS

Zamówienia przyjmujemy
do 18.12.2025 roku (czwartek)

Barszcz wigilijny	49,00 zł/litr
Aksamitna zupa grzybowa	85,00 zł/litr
z podgrzybkami, kurkami, borowikami i kluseczkami	
Uszka z grzybami	2,20 zł/sztuka
Pierogi ruskie	3,50 zł/sztuka
Pierogi z kapustą i grzybami	3,90 zł/sztuka
Gołąbki z kaszą i sosem borowikowym	20,00 zł/sztuka
Karp po żydowsku (100 g)	25,00 zł/porcja
Karp w galarecie (100 g)	25,00 zł/porcja
Karp do smażenia (150 g)	28,00 zł/porcja
Kapusta z grzybami (150 g)	16,00 zł/porcja
Buraczki zasmażane (150 g)	16,00 zł/porcja
Kacze udka pieczone	38,00 zł/sztuka
z sosem żurawinowym	
Kaczka (około 1kg)	190,00 zł/sztuka
faszerowana mięsem i bakalią, na zimno, pełna, bez kości	
Roladki cielęce (150 g)	42,00 zł/sztuka
z grzybami z sosem borowikowym	
Rolada śląska wołowa (200 g)	39,90 zł/sztuka
z kiełbasą, boczkiem, ogórkami, cebula i musztardą	
Pasztet czaplowski (750 g)	80,00 zł/sztuka
Pasztet z borowikiem (750 g)	90,00 zł/sztuka
pachnący imbirem	
Pasztet z dziczyzny (750 g)	95,00 zł/sztuka
Sos tatarski (100 g)	12,00 zł/porcja
Ogórki czaplowskie (100 g)	10,00 zł/porcja
Smalec z grzybami (100 g)	12,00 zł/porcja
Makówki (100 g)	15,00 zł/porcja

ODBIÓR ZAMÓWIEŃ (WTOREK)
23.12.2025 roku do godz. 15.00

PROPOZYCJE MENU NA SPOTKANIA WIGILIJNE 2025 W RESTAURACJI I CATERING

PRZYSTAWKI

Pierogi ruskie (6 szt.)	20,00 zł
Pierogi z kapustą i grzybami (6 szt.)	24,00 zł
Pasztet z sosem tatarskim (80 g)	20,00 zł
Śledzik a'la Matias w oliwie z cebulka (80 g)	20,00 zł

ZUPY

Barszcz z uszkami	26,00 zł
Barszcz z krokietem z kapustą z grzybami	26,00 zł
Aksamitna grzybowa	29,00 zł
z kurkami, borowikami i podgrzybkami	

DANIA GŁÓWNE

Karp smażony (120 g)	55,00 zł
ziemniaki puree, kapusta z grzybami	
Dorsz smażony (120 g)	55,00 zł
ziemniaki puree, kapusta z grzybami	
Sandacz (120 g)	63,00 zł
w kiszonej ogórkach ze śmietaną, podany z ziemniakami puree i sałatką z pomidorów i czerwonej cebuli	
Łosoś pieczony (150 g)	63,00 zł
w sosie tatarskim z imbirem, ryż jaśminowy, mix sałat z sosem Vinaigrette	

DESERY

Lody piernikowe z sosem śliwkowym	28,00 zł
Makówki	18,00 zł
Mus mascarpone	28,00 zł
z bezami i przecieranymi truskawkami	
Sernik Ottolenghi (180 g)	28,00 zł
z przyprawami korzennymi, podany z lodami jogurtowo-cytrynowymi i konfiturą z moreli	
Kompot z suszonych owoców (200 ml)	15,00 zł

WIGILIA FIRMOWA (w zestawie taniej) PRZYKŁADOWE MENU

MENU NR 1

- Śledzik a'la Matias w oliwie z cebulka (80 g)
- Barszcz z uszkami
- Karp smażony (120 g), ziemniaki puree, kapusta z grzybami
- Makówki
- Kompot z suszonych owoców (200 ml)

CENA REGULARNA **134 zł**

DLA GRUP POWYŻEJ 15 OSÓB **124 zł**

MENU NR 2

- Pasztet z sosem tatarskim (80 g)
- Aksamitna grzybowa z kurkami, borowikami i podgrzybkami
- Sandacz (120 g) w kiszonej ogórkach ze śmietaną, podany z ziemniakami puree i sałatką z pomidorów i czerwonej cebuli
- Sernik Ottolenghi z przyprawami korzennymi, podany z lodami jogurtowo-cytrynowymi i konfiturą z moreli
- Kompot z suszonych owoców (200 ml)

CENA REGULARNA **155 zł**

DLA GRUP POWYŻEJ 15 OSÓB **142 zł**

Do każdego pełnego zestawu zimna płyta w cenie **60 zł!**

W naszej restauracji możecie Państwo zorganizować firmowe spotkanie wigilijne oraz zamówić catering w dowolnej formie.
Posiadamy **5 sal bankietowych**, które pomieszczą:
15/18/30/50 osób.

**SERDECZNIE ZAPRASZAMY I ŻYCZYMY
SMACZNYCH I WESOŁYCH ŚWIĄT**