

ZIMNA PŁYTA NA SPOTKANIA WIGILIJNE DLA MINIMUM 6 OSÓB

- Roladka z ziołowego omleta z wędzonym łososiem i ricottą
- Polędwiczka wieprzowa z sosem z tuńczyka z kaparami
- Forszmak z siekanych śledzi z jajkiem i majonezem
- Dorsz na grecką nutę z warzywami
- Paszтет Czapłowski z sosem tatarskim
- Śliwki w boczku
- Śledzie a'la Brathering
- Sałatka jarzynowa
- Bułeczki włoskie, masło śmietankowe

CENA: 80,00 zł od osoby

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

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



**SALA
KLUBOWA**



**SALA
PROJEKCYJNA**



**SALA
STYRNY**

GARMAŻERYJNE POTRAWY WIGILIJNE I ŚWIĄTECZNE NA WYNOS

Zamówienia **przyjmujemy**
do **18 GRUDNIA 2026** roku (PIĄTEK)

Barszcz wigilijny	55,00 zł/litr
Aksamitna zupa grzybowa	90,00 zł/litr
z podgrzybkami, kurkami, borowikami i kluseczkami	
Uszka z grzybami	3,00 zł/sztuka
Pierogi ruskie	4,90 zł/sztuka
Pierogi z kapustą i grzybami	5,90 zł/sztuka
Gołąbki z kaszą i sosem borowikowym	22,00 zł/sztuka
Karp po żydowsku (100 g)	29,00 zł/porcja
Karp w galarecie (100 g)	29,00 zł/porcja
Karp do smażenia (150 g)	32,00 zł/porcja
Kapusta z grzybami (150 g)	19,00 zł/porcja
Buraczki zasmażane (150 g)	19,00 zł/porcja
Kaczki udka pieczone	42,00 zł/sztuka
z sosem żurawinowym	
Kaczka (około 1kg)	220,00 zł/sztuka
faserowana mięsem i bakalią, na zimno, pełna, bez kości	
Roladki cielęce (150 g)	48,00 zł/sztuka
z grzybami z sosem borowikowym	
Rolada śląska wołowa (200 g)	39,90 zł/sztuka
z kiełbasą, boczkiem, ogórkami, cebula i musztardą	
Paszтет czapłowski (750 g)	80,00 zł/sztuka
Paszтет z borowikiem (750 g)	90,00 zł/sztuka
pachnący imbirem	
Paszтет z dziczyzny (750 g)	99,00 zł/sztuka
Sos tatarski (100 g)	15,00 zł/porcja
Ogórki czapłowskie (100 g)	15,00 zł/porcja
Smalec z grzybami (100 g)	15,00 zł/porcja
Makówki (100 g)	18,00 zł/porcja

ODBIÓR ZAMÓWIEŃ
23 GRUDNIA 2026 roku (ŚRODA)
do godz. **15:00**



POTRAWY WIGILIJNE & ŚWIĄTECZNE

Przygotujemy Święta dla Ciebie!



☎ **32 281 18 53**

🌐 **podczapla.pl**

📍 **Bytom ul. Moniuszki 8**

PROPOZYCJE MENU NA SPOTKANIA WIGILIJNE 2026 W RESTAURACJI I CATERING

PRZYSTAWKI

Pierogi ruskie (6 szt.)	25,00 zł
Pierogi z kapustą i grzybami (6 szt.)	32,00 zł
Polędwiczka sous-vide (80 g)	32,00 zł
z sosem z tuńczyka z kaparami	
Carpaccio z łososia (80 g)	32,00 zł
z mango i marakuja	

ZUPY

Barszcz z uszkami	29,00 zł
Barszcz z krokietem z kapustą z grzybami	29,00 zł
Krem grzybowy	32,00 zł
z groszkiem ptysiowym	

DANIA GŁÓWNE

Karp smażony (120 g)	62,00 zł
ziemniaki puree, kapusta z grzybami	
Dorsz smażony (120 g)	62,00 zł
ziemniaki puree, kapusta z grzybami	
Łosoś pieczony (120 g)	69,00 zł
w sosie tajskim z imbirem, ryż basmati, mix sałat z sosem Vinaigrette	
Filet z halibuta (120 g)	79,00 zł
z sosem Dijon, podany z puree dyniowym i zielonymi szparagami	

Polędwiczka wieprzowa sous-vide (120 g)	79,00 zł
z demi glace, karmelizowanymi śliwkami californijskimi, nasączonymi winem Chianti, smażonymi gnocchi na maśle i cebulką balsamiczną	

DESERY

Lody piernikowe z sosem śliwkowym	32,00 zł
Makówki	24,00 zł
Torcik marchewkowy	32,00 zł
z kremem mascarpone i kremem pomarańczowym	
Sernik Baskijski (180 g)	32,00 zł
klasyka z San Sebastian w Hiszpanii	
Kompot z suszonych owoców (200 ml)	16,00 zł

WIGILIA FIRMOWA (w zestawie taniej) PRZYKŁADOWE MENU

MENU NR 1

- Barszcz z uszkami
- Karp smażony (120 g), ziemniaki puree, kapusta z grzybami
- Makówki
- Kompot z suszonych owoców (200 ml)

CENA REGULARNA **131 zł**
DLA GRUP POWYŻEJ 15 OSÓB **120 zł**

MENU NR 2

- Krem grzybowy, podany z groszkiem ptysiowym
- Filet z halibuta z sosem Dijon, podany z puree dyniowym i zielonymi szparagami
- Sernik Baskijski
- Kompot z suszonych owoców (200 ml)

CENA REGULARNA **159 zł**
DLA GRUP POWYŻEJ 15 OSÓB **149 zł**

MENU NR 3

- Polędwiczka sous-vide z sosem z tuńczyka z kaparami
- Łosoś pieczony w sosie tajskim, ryż basmati, mix sałat z sosem vinaigrette
- Torcik marchewkowy z kremem pomarańczowym
- Kompot z suszonych owoców (200 ml)

CENA REGULARNA **178 zł**
DLA GRUP POWYŻEJ 15 OSÓB **166 zł**

MENU NR 4

- Carpaccio z łososia z mango i marakuja
- Krem grzybowy, podany z groszkiem ptysiowym
- Polędwiczka wieprzowa z demi glace, karmelizowanymi śliwkami californijskimi, nasączonymi winem Chianti, smażonymi gnocchi na maśle i cebulką balsamiczną
- Lody piernikowe z sosem śliwkowym
- Kompot z suszonych owoców (200 ml)

CENA REGULARNA **191 zł**
DLA GRUP POWYŻEJ 15 OSÓB **180 zł**

UWAGA

Do **wszystkich zestawów**, kieliszek wina Don Silvestre w cenie **10 zł**
Do każdego **pełnego** zestawu - zimna płyta w cenie **70 zł**

MENU NR 5 (opcja wieloporcjowa)

ZUPA

Barszcz z uszkami

DANIE GŁÓWNE

Łosoś pieczony
Karp smażony
Polędwiczka wieprzowa ze śliwkami
Puree ziemniaczane
Gnocchi smażone
Kapusta z grzybami
Buraczki zasmażane

DESER

Lody piernikowe

ZIMNA PŁYTA

Roladka z ziołowego omleta z wędzonym łososiem i ricottą
Polędwiczka wieprzowa z sosem z tuńczyka z kaparami
Forszmak z siekanych śledzi z jajkiem i majonezem
Dorsz na grecką nutę z warzywami
Paszтет Czapłowski z sosem tatarskim
Śliwki w boczku
Śledzie a'la Brathering
Sałatka jarzynowa
Bułeczki włoskie, masło śmietankowe

NAPOJE

Kompot z suszu

BEZ OGRANICZEŃ

Kawa z expressu
Herbata czarna/wielooowocowa
Woda gaz/niegazowana
Soki owocowe

CENA REGULARNA **285 zł**
DLA GRUP POWYŻEJ 15 OSÓB **260 zł**

Napoje gazowane i alkohole ustalamy indywidualnie,
w zależności od Państwa potrzeb