

Wigilia firmowa

PAKIETY

ZESTAW 1: WIGILIJNA UCZTA SMAKÓW

Świąteczna uczta, idealna propozycja na wyjątkowe, dłuższe spotkania w większym gronie

- Przystawka, zupa, danie główne, deser;
- Zimna płyta;
- Dodatkowe ciepłe danie;
- Nielimitowane napoje butelkowane i ciepłe;
- Woda w dzbankach, kompot z suszu.

260 zł netto/os.

ZESTAW 2: ŚWIĄTECZNA ELEGANCJA

Rozszerzona oferta dla grup, idealna na tradycyjne spotkanie z zespołem

- Zupa, danie główne, deser;
- Dodatkowo przystawka;
- Nielimitowane napoje butelkowane i ciepłe;
- Woda w dzbankach, kompot z suszu.

195zł netto/-os*

ZESTAW 3: KLASYCZNA WIGILIA

Sprawdzona propozycja na krótsze spotkania wigilijne – idealna baza dla firm i grup szukających klasycznego menu

- Zupa, danie główne, deser;
- Kawa, herbata,
- Woda w dzbankach, kompot z suszu.

165zł netto/-os*

*przy liczbie minimum 20 osób

Wigilia firmowa

ZESTAW 1: WIGILIJNA UCZTA SMAKÓW

PRZYSTAWKA
(1 DO WYBORU)

Śledź w śmietanie, w oleju lub po japońsku

Ryba w galarecie lub po grecku

Sałatka z wędzonym łososiem

ZUPA
(1 DO WYBORU)

Barszcz z uszkami z grzybami

Zupa grzybowa z łazankami

Barszcz biały z grzybami

Zupa rybna

DANIE GŁÓWNE
(1 DO WYBORU)

Dorsz panierowany

Dorsz w sosie koperkowym

Miruna w sosie cytrynowym

Łosoś pieczony

DODATKI
(1 DO WYBORU)

Ziemniaki gotowane lub pieczone

Frytki

Dufinki

SURÓWKI
(3 DO WYBORU)

Kiszona kapusta

Czerwona kapusta

Kapusta z grochem

Kapusta z grzybami

Ćwikła z chrzanem

DESER
(1 DO WYBORU)

Makowiec

Sernik

Szarlotka

CIEPŁE DANIE
(1 DO WYBORU)

Gołąbki z grzybami w sosie pomidorowym, śmietanowym lub koperkowym

Łazanki z kapustą

Zapiekanka warzywna z makaronem

Krokiety z serem żółtym i pieczarkami

ZIMNA PŁYTA

Zimna płyta - selekcja klasyków:

Deska serów i mięs (schab, karkówka, indyk)

Śledź: w oleju z cebulką oraz w musztardzie

Sałatki: Pieczony burak z fetą, tradycyjna jarzynowa

- Tatar z łososia
- Pieczywo / masło

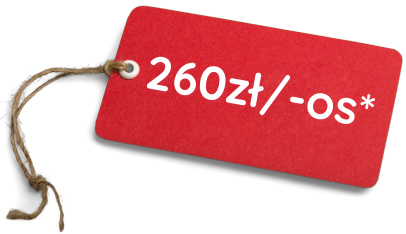
NAPOJE

Nielimitowane napoje butelkowane

Nielimitowana kawa i herbata

Woda w dzbankach

Kompot z suszu.



*Cena netto

Czas trwania Wigilijnej uczty ograniczony jest do 8 godzin, za każdą kolejną rozpoczętą godzinę naliczana jest opłata w wysokości 500 złotych.

Wigilia firmowa

ZESTAW 2: ŚWIĄTECZNA ELEGANCJA

PRZYSTAWKA
(1 DO WYBORU)

Śledź: w śmietanie, w oleju lub po japońsku
Ryba w galarecie lub po grecku
Sałatka z wędzonym łososiem

ZUPA
(1 DO WYBORU)

Barszcz z uszkami z grzybami
Zupa grzybowa z łazankami
Barszcz biały z grzybami
Zupa rybna

DANIE GŁÓWNE
(1 DO WYBORU)

Dorsz panierowany
Dorsz w sosie koperkowym
Miruna w sosie cytrynowym
Łosoś pieczony

DODATKI
(1 DO WYBORU)

Ziemniaki gotowane lub pieczone
Frytki
Dufinki

SURÓWKI
(3 DO WYBORU)

Kiszona kapusta
Czerwona kapusta
Kapusta z grochem
Kapusta z grzybami
Ćwikła z chrzanem

DESER
(1 DO WYBORU)

Makowiec
Sernik
Szarlotka

NAPOJE

Nielimitowane napoje butelkowane
Nielimitowana kawa i herbata
Woda w dzbankach
Kompot z suszu.



*Cena netto
Czas trwania świątecznej elegancji ograniczony jest do 6 godzin, za każdą kolejną rozpoczętą godzinę naliczana jest opłata w wysokości 500 złotych.netto

Wigilia firmowa

ZESTAW 3: KLASYCZNA WIGILIA

ZUPA
(1 DO WYBORU)

Barszcz z uszkami z grzybami
Zupa grzybowa z łazankami
Barszcz biały z grzybami

DANIE GŁÓWNE
(1 DO WYBORU)

Dorsz panierowany
Dorsz w sosie koperkowym
Miruna w sosie cytrynowym
Łosoś pieczony

DODATKI
(1 DO WYBORU)

Ziemniaki gotowane lub pieczone
Frytki
Dufinki

SURÓWKI
(3 DO WYBORU)

Kiszona kapusta
Czerwona kapusta
Kapusta z grochem
Kapusta z grzybami
Ćwikła z chrzanem

DESER
(1 DO WYBORU)

Makowiec
Sernik
Szarlotka

NAPOJE

Nielimitowana kawa i herbata
Woda w dzbankach
Kompot z suszu.

165zł/-os*

*Cena netto
Czas trwania klasycznej wigilii ograniczony jest do 4 godzin, za każdą kolejną rozpoczętą godzinę naliczana jest opłata w wysokości 500 złotych.

