



Impreza świąteczna dla firm

Przewidywany charakter wieczoru:

Świąteczna kolacja przy świecach, w ciepłej, uroczej atmosferze specjalnie zaaranżowanych wnętrz, w blasku jarzących się choinkowych ozdób w nastroju kolędy, wzbogaci przeżywanie świąt w odmienną sytuację niż codzienna praca. Cudowne aromaty, kolory i smaki potraw pobudzą apetyt i wspomnienia z dzieciństwa a piękna kolędowa muzyka zachęci do radosnej i ujmującej wspólnej zabawy.

Charakter Świąt podkreślimy wystrojem wnętrz i świątecznym menu.

Proponujemy Państwu przygotowanie własnego menu świątecznego z wybranych propozycji kulinarnych lub wybór propozycji zestawionej przez nas .

Wariant O

Przekąski zimne

1. Śledzie w zalewie korzennej/ salsa /pod pierzynką
2. Jajka garniowane z łososiem/serem/grzybkami/łszynką/śledzikiem
3. Trójkolorowa terina rybna
4. Tradycyjna sałatka jarzynowa
5. Sałatka krabowa

Pieczyno/masło/chrzan/ćwikła

1. Zupa - Barszcz czerwony z uszkami lub pasztecikami
- Pierogi z kapustą i borowikami (podsmażane lub nie)**

Cena 55 zł

Wariant I

Przekąski zimne

1. Półmiski pieczonych mięs (schab, boczek, karkówka, paszтет, kabanos, salami)
2. Śledzie w zalewie korzennej/ salsa /pod pierzynką
3. Terina trójkolorowa rybna
4. Jajka garniowane z kawioem/serem/grzybkami/łososiem/śledzikiem
5. Tradycyjna sałatka jarzynowa
6. Sałatka nicejska

Pieczyno/masło/chrzan/ćwikła

Zupy /proszę wybrać jedną /

1. Barszcz czerwony z uszkami lub pasztecikami
2. Zupa grzybowa z kluseczkami
3. Zupa rybna

Pierogi z kapustą i borowikami (podsmażane lub nie)
Ciasta świąteczne

Cena 65 zł os

Wariant II

Przekąski zimne

1. Półmiski pieczonych mięs (schab, boczek, karkówka, paszтет, kabanos, salami)
2. Jajka garniowane z kawiolem/serem/grzybkami/łososiem/sledzikiem
3. Śliwki w boczku /melon w szynce
4. Sałatka śledziowa
5. Sałatka z mozzarellą
6. Roladki z łososią

Pieczywo/masło/chrzan/ćwikła

Zupy /proszę wybrać jedną /

1. Barszcz czerwony z uszkami lub pasztecikami
2. Zupa borowikowa z łazankami
3. Zupa kurkowa z kluseczkami
4. Zupa rybna

Pierogi z kapustą i borowikami (podsmażane lub nie)

1. Smażony karp/halibut/łosoś/sola
2. Ryba gotowana na parze , sos winno-śmietanowy
3. ziemniaki pieczone / soczewica zielona
4. czerwona kapusta /kapusta wigilijna lub kompozycja sałat w vinegrecie

Patery ciast mieszanych : sernik/jabłecznik z bezą/ miodowiec , babeczki

Kutia/ makowiec

Cena 75 zł os

WARIANT III

PRZEKĄSKI ZIMNE

1. Półmiski pieczonych mięs (schab, boczek, karkówka, paszтет, kabanos, salami)
2. Jajka garniowane z kawiolem/serem/grzybkami/łososiem/sledzikiem
3. Śledzie po kaszubsku i w zalewie tradycyjnej lub korzennej
4. Ryba po grecku

5. Sałatka śledziowa
6. Sałatka jarzynowa
7. Szpinak świeży z boczniakami w sosie jogurtowo kuminowym
8. Ryba w galarecie
9. Tęczowa terina rybna

Pieczyno/masło/chrzan/ćwikła

ZUPY /PROSZĘ WYBRAĆ JEDNĄ ew. dwie przy WERSJI ZASIADANEJ /

1. Barszcz czerwony z uszkami lub pasztecikami
2. Zupa grzybowa z kluseczkami
3. Zupa rybna

DANIA GŁÓWNE

1. Pierogi z kapustą i borowikami (podsmażane lub nie)
2. Smażony karp w złotej panierce /łosoś

Dodatki

Surówka z czerwonej kapusty lub mix sałat w vinegrecie

Soczewica zielona lub ziemniaki pieczone

Kapusta wigilijna

DESER

**Patery ciast mieszanych : sernik/szarlotka/ Wz-ka , babeczki
Kutia/ kluski z makiem**

Kompot wigilijny z suszu

Cena 75 zł os

Propozycja na napoje :

Napoje zimne 1litr ; kawa lub herbata – 15 zł

wino 75cl – od 45 zł

wódka czysta 0,5 l - od 45 zł

piwo 0,5 l – 8 zł

ew. za własny alkohol opłata od 5-10 zł



10% serwis