

Wigilia firmowa



MENU 1

PRZYSTAWKI

Polędwica z dorsza po grecku pod pierzynką z warzyw i pomidorów

Różyczki z łososia z kremowym twarogiem, oliwkami, kaparami i suszonymi pomidorami

Śledzie marynowane oliwą lnianą z sałatką z jabłek i porem

Ryba w galarecie

Wybór mięs pieczystych

Sałatka z buraków z rodzynkami i pomarańczami

Sałatka jarzynowa z wędzonym łososiem i przepiórczym jajkiem

DANIA GORĄCE

Zupy :

**Jedna zupa do wyboru*

Barszcz czerwony z postnymi uszkami

Grzybowa z łazankami i kwaśną śmietaną

Dania główne :

**Jedno danie do wyboru*

Filet z karpia podany na sposób polski z puszystym chrzanowym puree z oliwą lnianą

Filet z sandacza z migdałami, zmienikami z masłem i natką pietruszki, bukiet warzyw

Roladki z polędwiczek w sosie z suszonych śliwek z domowymi kopytkami

DESERY

Wybór świątecznych wypieków : makowiec z bakaliami, puszysty sernik, domowa szarlotka, piernik

Mandarynki

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

Woda mineralna

Soki owocowe

Kompot z suszonych owoców

Kawa

Herbata

Cena za menu netto 129 zł za osobę

MENU 2

PRZYSTAWKI

Polędwica z dorsza po grecku pod pierzynką z warzyw i pomidorów

Różyczki z łososia z kremowym twarożkiem, oliwkami, kaparami i suszonymi pomidorami

Śledzie w trzech smakach

Sandacz w galarecie o smaku porto

Wybór mięs pieczystych

Pasztet z sosem żurawinowym

Salata lodowa z dodatkiem pomarańczy, winogrona, orzechów włoskich z jogurtowym dressingiem

Salatka jarzynowa z wędzonym łososiem i przepiórczym jajkiem

DANIA GORĄCE

Pierogi przepelnione kapustą i grzybami okraszone cebulką

Tradycyjna kapusta wigilijna z leśnymi grzybami

Zupy :

**Jedna zupa do wyboru*

Barszcz czerwony z postnymi uszkami

Aromatyczna borowikowa z łazankami

Dania główne :

**Jedno danie do wyboru*

Filet z karpia podany na sposób polski z puszystym ziemniaczano chrzanowym puree z oliwą lnianą

Łosoś pieczony, sos francuski z musztardą dijon i puree ziemniaczane

Kaczka z karmelizowanymi jabłkami, sosem żurawinowym i gratin ziemniaczanym

DESERY

Mandarynki

Czekoladki i cukierki świąteczne

Wybór świątecznych wypieków : makowiec z bakaliami, puszysty sernik, domowa szarlotka, piernik

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

Woda mineralna

Soki owocowe

Kompot z suszonych owoców

Kawa

Herbata

Cena menu netto 149 zł za osobę

OPEN BAR 1

wódka biała krajowa

wino białe i czerwone

piwo z beczki

napoje gazowane

Cena za osobę netto 69 zł

Spożycie powyższego open baru jest nielimitowane przez 4 h. Każda dodatkowa godzina to koszt 15 zł za osobę

OPEN BAR 2

Whisky Johnnie Walker Red

wódka biała krajowa

wino białe i czerwone

piwo z beczki

napoje gazowane

Cena za osobę netto 79 zł

Spożycie powyższego open baru jest nielimitowane przez 4 h. Każda dodatkowa godzina to koszt 25 zł za osobę

OPEN BAR 2

Whisky Johnnie Walker Red

Goordon's gin

Campari

Tequila Sierra

Martini dry - bianco

wódka biała krajowa

wino białe i czerwone

piwo z beczki

napoje gazowane

Cena za osobę netto 135 zł

Spożycie powyższego open baru jest nielimitowane przez 4 h. Każda dodatkowa godzina to koszt 30 zł za osobę

