

Oferta spotkania wigilijnego 2024 – propozycja nr 1 (do 4h)

Wigilia firmowa

Data:

Godz.

Ilość osób:

Danie ciepłe

Smażony karp na maśle

Morszczuk (filet) w panierce

Krokiety z mięsem

Devolay z masełkiem

Żeberka mięsne, długo pieczone

Karkówka długo pieczona, w sosie własnym

Do wyboru 3-4 dań w zależności od ilości osób)

Świąteczna kapusta z grzybami / ziemniaki opiekane / frytki / warzywa gotowane

Bufet przekąsek zimnych

Ryba po grecku

Jajka faszerowane (pieczarkami, rzodkiewką)

Własna karkówka pieczona / boczek pieczony

Roladki z cukinii z serem feta

Salatka jarzynowa

Salatka brokułowa

Śledzik w kilku smakach do wyboru (po kaszubsku, po tatarsku, w śmietanie, klasyczny)

Do wyboru 5 przekąsek

Pieczewo/masło

Bufet słodki

Ciasta własnej produkcji – Sernik, makowiec, ciasto marchewkowe (**1 rodzaj ciasta na 10 osób**)

Woda z cytryną, soki

Kawa rozpuszczalna, mielona, herbata (z ekspresu zamawiana dodatkowo w barze)

Dekoracja

Serwetki i obrusy dekoracyjne – w cenie

Kwiaty żywe na stole – w cenie

Koszt powyższego menu to **100-120 zł netto / os (w zależności od ilości osób)**

Propozycja alkoholi: alkohol zamawiany w barze - **rabat 20% na ceny z karty menu**)

Lub własny alkohol – **doliczamy wtedy 7 zł usługi serwisowej od osoby**

Ofertę przygotował:

Marcin Pluta

tel 601-928-156

Oferta spotkania wigilijnego 2024 – propozycja nr 2 (4h)

Wigilia firmowa

Data:

Godz.

Ilość osób:

Przystawka

Tarta z grzybkami

Zupy

Grzybowa z makaronem

Drugie danie

Smażony karp na maśle, z pieczarkami / dorsz pieczony (**do wyboru 1 z ryb**)

Morszczuk (filet) w panierce

Pierogi z kapustą i grzybami / ruskie

Devolay z masełkiem

Filet drobiowy po parysku (grillowany, z mozzarellą i pomidorem)

Karkówka długo pieczona w sosie barbeque

Do wyboru 3-4 potraw w zależności od ilości osób

Świąteczna kapusta z grzybami / ziemniaki opiekane / ziemniaki puree / warzywa gotowane

Bufet przekąsek zimnych

Ryba po grecku

Jajka faszerowane (pieczarkami, rzodkiewką)

Pasztet domowy ze śliwką / Boczek pieczony

Roladki z tortilli, z warzywami

Roladki z cukinii, z serkiem feta

Salatka brokułowa

Salatka jarzynowa

Śledzik w kilku smakach (po kaszubsku, po tatarsku, klasyczny)

Do wyboru 6 przekąsek

Pieczyno/masło

Bufet słodki

Ciasta własnej produkcji – Sernik, makowiec, ciasto marchewkowe (**1 rodzaj ciasta na 10 osób**)

Kompot z suszu, woda z cytryną, soki

Kawa rozpuszczalna, mielona, herbata (z ekspresu zamawiana dodatkowo w barze)

Dekoracja

Serwetki i obrusy dekoracyjne – w cenie

Kwiaty żywe na stole – w cenie

Koszt powyższego menu to **115-135 zł netto / os (w zależności od ilości osób)**

Propozycja alkoholi: alkohol zamawiany w barze - **rabat 20% na ceny z karty menu**)

Lub własny alkohol – **doliczamy wtedy 5 zł usługi serwisowej od osoby**

Ofertę przygotował:

Marcin Pluta

tel 601-928-156

Oferta spotkania wigilijnego 2024 – propozycja nr 3 (6-7h)

Wigilia firmowa

Data:

Godz.

Ilość osób:

Przystawka

Tatar z łososia / Tarta z grzybami (do wyboru)

Zupy

Barszcz czerwony z uszkami / grzybowa z makaronem (do wyboru)

Danie nr 1

Smażony karp na maśle, z pieczarkami / w panierce (do wyboru)

Filet z morskichu w panierce

Filet z dorsza w panierce / pieczony, ze szpinakiem (do wyboru)

Pierogi domowe z kapustą i grzybami / ruskie

Sakiewka drobiowa z porem i suszonym pomidorem

Szab po myśliwsku (z boczkiem, chrzanem, pieczarkami i serem)

Karkówka długo pieczona, w sosie Barbeque

Żeberka królewskie długo pieczone

Do wyboru 4 dania

Świąteczna kapusta z grzybami / ziemniaki opiekane / frytki / warzywa śródziemnomorskie grillowane

Bufet przekąsek zimnych

Ryba po grecku

Jajka faszerowane (pieczarkami, rzodkiewką)

Pasztet domowy ze śliwką / Boczek pieczony

Roladki z tortilli, z warzywami i łososiem

Roladki z cukinii, z serkiem feta

Roladki z szynki prosciutto, z melonem

Salatka na bazie mixu sałat, warzyw i owoców

Salatka brokułowa

Salatka jarzynowa

Śledzik w kilku smakach (po kaszubsku, po tatarsku, klasyczny)

Do wyboru 6 przekąsek

Pieczyno/masło

Danie nr 2

Łosoś pieczony, z pesto

Krokiety z mięsem / roladki warzywne

Filet z kurczaka po parysku (grillowany, z mozzarellą i pomidorem)

Półdewiczki w sosie kurkowym

Do wyboru 2 dania

Frytki talarki / kopytka / surówka

Bufet słodki

Ciasta własnej produkcji – Sernik, makowiec, ciasto marchewkowe (**1 rodzaj ciasta na 10 osób**)

Kompot z suszu, woda, soki

Kawa rozpuszczalna, mielona, z ekspresu, herbata różne rodzaje

Dekoracja

Serwetki dekoracyjne – w cenie

Kwiaty żywe na stole – w cenie

Koszt powyższego menu to **170-190 zł netto / os (w zależności od ilości osób)**

Propozycja alkoholi: alkohol zamawiany w barze - **rabat 20% na ceny z karty menu)**

Lub własny alkohol – **doliczamy wtedy 5 zł usługi serwisowej od osoby**

Ofertę przygotował:

Marcin Pluta

tel 601-928-156

Oferta spotkania wigilijnego 2024 – propozycja nr 4

Wigilia firmowa

Data:

Godz.

Ilość osób:

Przystawka

Tatar z łososia / Tarta z grzybami (do wyboru)

Zupy

Krem z buraka z wędzonym twarogiem i śliwką / grzybowa z makaronem (do wyboru)

Danie nr 1

Smażony karp na maśle, z pieczarkami / w panierce (do wyboru)

Dorsz w panierce / pieczony z warzywami (do wyboru)

Filet z morszczuka w panierce

Roladki rybno-warzywne

Udo z kaczki, trybowane i faszerowane

Policzki wołowe w sosie

Pierogi domowe z kapustą i grzybami / ruskie

Sakiewka drobiowa z porem i suszonym pomidorem

Schab po myśliwsku (z boczkiem, chrzanem, pieczarkami i serem)

Karkówka długo pieczona, w sosie Barbeque

Żeberka królewskie długo pieczone

Do wyboru 3-5 dań w zależności od ilości osób

Świąteczna kapusta z grzybami / ziemniaki opiekane / frytki / warzywa śródziemnomorskie grillowane

Bufet przekąsek zimnych

Ryba po grecku

Jajka faszerowane (pieczarkami, rzodkiewką)

Pasztet domowy / Schab ze śliwką

Roladki z tortilli, z warzywami i łososiem

Tatar wołowy

Tatar z kaczki

Salatka z łososiem, jajkiem i warzywami

Salatka z pieczarkami, porem i jajkiem

Roladki z łososia

Śledzik w kilku smakach

Do wyboru 7 przekąsek

Pieczyno/masło

Danie nr 2

Łosoś pieczony, z pesto

Krokiety z mięsem / krokiety z pieczarkami

Filet z kurczaka po parysku (grillowany, z mozzarellą i pomidorem)

Polędwiczki w sosie kurkowym

Do wyboru 2 dania

Ziemniaki Hasselbeck / kopytka / surówka

Bufet słodki

Ciasta własnej produkcji – Sernik, makowiec, piernik, marchewkowe (**1 rodzaj ciasta na 10 osób**)

Kompot z suszu, woda, soki

Kawa rozpuszczalna, mielona, herbata (z ekspresu zamawiana dodatkowo w barze)

Dekoracja

Serwetki białe i kolorowe – w cenie

Kwiaty żywe na stole

Koszt powyższego menu to **220-235 zł netto / os (w zależności od ilości osób)**

Propozycja alkoholi: alkohol zamawiany w barze - **rabat 20% na ceny z karty menu**)

Ofertę przygotował:

Marcin Pluta

tel 601-928-156