

Oferta Świąteczna

Integracyjna Herbatka Świąteczna

40 zł / 1 os

Cena obejmuje serwis oraz świąteczną dekorację stolów, dotyczy grup powyżej 30 os.

SŁODKI BUFET:

Pierniki świąteczne.
Makowce z bakaliami.
Puszasty sernik wiedeński.
Gruszki w karmelu.
Trufle orzechowe.
Masłane rogaliki z konfiturą różaną i poziomkową.
Śliwki w czekoladzie.
Koreczki owocowe z dodatkiem szlachetnych serów.

NAPOJE:

Herbata zimowa z korą cynamonu, anyżem,
miodem i cytrusami.
Gorąca czekolada.

OPCJE PŁATNE DODATKOWO:

Fontanna czekoladowa z owocami (truskawki,
mandarynki, winogrona, gruszki) - 500 zł

Grzane białe wino z malinami
i wanilią - 15 zł / 150 ml

Grzane czerwone wino z goździkami
i cynamonem - 12 zł / 150 ml

Gorący Grog z sokiem
cytrusowym - 14 zł / 150 ml

Upominki świąteczne od 25 zł
(do indywidualnego ustalenia)

Kosze delikatesowe od 100 zł
(do indywidualnego ustalenia)



Oferta Świąteczna

Wigilia Firmowa

90 zł / 1 os

Ceny obejmują serwis oraz świąteczną dekorację stołów, dotyczy grup powyżej 30 os.

Barszcz z kiszonych buraków, pikantnie przyprawiony z nutą czosnku.

DANIA GORĄCE SERWOWANE NA PÓLMISKACH:

Pierogi z kapustą i grzybami, bigos wigilijny z grzybami i suszoną śliwką, kapusta z grochem, pierogi z soczewicą w cieście szpinakowym.

PRZYSTAWKI ZIMNE:

Śledź z beczki w oleju lnianym z cebulką.
Śledź marynowany pod pierzynką śmietanową na plasterkach jabłka.
Karp w galarecie po żydowsku.
Tymbaliki z ryby maślanej.
Dorsz w jarzynach na sposób grecki.
Roladki z sandacza na sosie tatarskim.

SAŁATKI:

Salatka z tuńczykiem i kaszą kuskus.
Salatka tradycyjna jarzynowa.

SŁODKI BUFET:

Piernik świąteczny ze śliwką, makowiec, ciasto czekoladowe, sernik krakowski.

NAPOJE ZIMNE - 0,5 L / 1 OS

Kompot z suszu.
Woda mineralna gaz i n/g, woda z cytrusami.



Oferta Świąteczna

Impreza Noworoczna

140 zł / 1 os

Ceny obejmują serwis oraz świąteczną dekorację stołów, dotyczy grup powyżej 30 os.

BUFET GORĄCY:

Karp świąteczny smażony na maśle.
Warkocze z poledwiczek wieprzowych
podlewane winem.
Pęczotto z grzybami.
Indyk pieczony z musem pistacjowym.

BUFET ZIMNY:

Tatar śledziowy podany na miodowym pumperniku.
Pasztecziarnia z gęsi i białego drobiu podawana
z żurawinami i ćwikłą.
Schab pieczony w puchu chrzanowym.
Rolada z karkówki szpikowana prawdziwkami.
Tatar z różowego łososia z jajkiem przepiórczym.

SALATKI:

Salatka z gruszką, gorgonzolą i orzechami
na miodowym winegrecie.
Salatka z pieczonym indykiem
i mandarynkami.
Salatka z paluszkami krabowymi
i świeżym ogórkiem.
Salatka żydowska.

SŁODKI BUFET:

Puszysty sernik wiedeński, makowiec,
ciasto czekoladowe, trufle orzechowe,
gruszki w czekoladzie.

NAPOJE ZIMNE 0,5 L / 1 OS

Woda mineralna gaz i n/g.
Lemoniada z kwiatu bzu.
Soki owocowe.

