

TWOJA

Wigilia firmowa

Dla firm ceniących sobie magię Świąt Bożego Narodzenia
przygotowaliśmy specjalne menu,
będące dopełnieniem oczekiwania na ten wyjątkowy czas.



KOLACJE WIGILIJNE W FORMIE

Kolacji serwowanych

MENU Serwowane

MENU I (WEGETARIAŃSKIE)

AMUSE-BOUCHE

PRZYSTAWKA

Pierozżki z kapustą i grzybami, puree cebula,
oliwa z kopru

DANIE GŁÓWNE

Risotto z grzybami, marynowane shimeji,
sałatka z rukwi wodnej

DESER

Ciastko pralina, chrupiąca czekolada,
sorbet malinowy
Kompot z suszu

109 zł netto/os.

MENU II

AMUSE-BOUCHE

ZUPA

Barszcz czerwony, uszka grzybowe, duxelle
grzybowy, chips z cebuli, oliwa z pietruszki

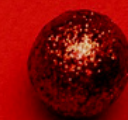
DANIE GŁÓWNE

Kacze udo, puree z marchwi, gratin z buraka
z serem dojrzewającym, sos tymiankowy

DESER

Mus piernikowy z marmoladą śliwkową
na kruchym spodzie z lodami imbirowymi
Kompot z suszu

119 zł netto/os.



MENU Serwowane

MENU III

AMUSE-BOUCHE

ZUPA

Consomme z kaczki, szarpane mięso z kaczki,
kluski ziemniaczane, chips ziemniak

DANIE GŁÓWNE

Filet z łososa, puree ziemniaczane
z mascarpone, jarmuż, zielone warzywa,
jacqueline z buraka

DESER

Świąteczna szarlotka z lodami cynamonowymi
Kompot z suszu

129 zł netto/os.

DODATKOWO W STÓŁ LUB W BUFECIE

Świąteczny pasztet pieczony, sos żurawinowy

Miruna w sosie pomidorowym

Regionalne sery krowie z paluszkami grissini

Mięsa pieczone: boczek, pierś indyka

Salatka z warzyw korzennych z majonezem,
jabłkiem, groszkiem, musztardą

Pieczywo, masło, marynaty, sosy

59 zł netto/os.





KOLACJE WIGILIJNE W FORMIE

Bufetu

Bufety uzupełniane są przez pierwszą godzinę spotkania.
Każda dodatkowa godzina płatna dodatkowo 25 zł netto/os.
bufety dostępne od 30 osób.

MENU Bufetowe

BUFET I 129 zł netto/os.

PRZYSTAWKI

Ryba po grecku
Selekcja serów zagrodowych
Świąteczne jaja faszerowane wędzoną rybą
Śledź po kaszubsku
Sałatka jarzynowa
Sałatka makaronowa z wędzonym kurczakiem
Ćwikła z chrzanem
Marynowane grzyby
Pieczywo, masło

ZUPA

Zupa krem z grzybów z oliwą truflową

DANIA GŁÓWNE

Zasmażana kapusta z grzybami
Kluski z okrasą
Biała ryba z sosem koperkowym
Pieczeń z indyka w sosie własnym z warzywami korzeniowymi
Warzywa gotowane

DESERY

Tradycyjny sernik z kandyzowaną pomarańczą
Ciasto makowe z polewą czekoladową i bakaliami
Ciasto piernikowe przekładane marmoladą i musem czekoladowym
Kompot z suszu

MENU Bufetowe

BUFET II 149 zł netto/os.

PRZYSTAWKI

Selekcja serów zagrodowych
Polskie mięsa pieczone, sosy
Ryba po grecku
Świąteczne jaja faszerowane wędzoną rybą
Śledź z jabłkiem i cebulą
Sałatka jarzynowa
Ryba w galarecie
Ćwikła z chrzanem
Marynowane grzyby
Pieczywo, masło

ZUPA

Barszcz z pasztecikiem z kapustą i grzybami

DANIA GŁÓWNE

Pierogi ruskie z okrasą
Ziemniaki zapiekane z ziołami
Filet z łososia zapiekany w sosie gdańskim
Pieczony indyk z karmelizowaną czerwoną kapustą z rodzynkami
Warzywa z migdałami

DESERY

Tradycyjny sernik z kandyzowaną pomarańczą
Ciasto makowe z polewą czekoladową i bakaliami
Ciasto piernikowe przekładane marmoladą i musem czekoladowym
Kompot z suszu

MENU Bufetowe

BUFET III 169 zł netto/os.

PRZYSTAWKI

Marynowany łosoś w ziołach
Selekcja serów zagrodowych
Polskie mięsa pieczone z sosami
Ryba po grecku
Świąteczne jaja faszerowane wędzoną rybą
Sałatka śledziowa z matiasa
Sałatka jarzynowa
Sałatka ziemniaczana z boczkiem i korniszonami
Ćwikła z chrzanem
Marynowane grzyby
Pieczywo, masło

ZUPA

Zupa borowikowa z grzankami i oliwą truflową

DANIA GŁÓWNE

Pierogi z kapustą i grzybami
Ziemniaki pieczone z ziołami
Miruna z sosem rakowym
Świąteczna rolada wołowa z grzybami w śmietanie
Warzywa z migdałami

DESERY

Tradycyjny sernik z kandyzowaną pomarańczą
Ciasto makowe z polewą czekoladową i bakaliami
Ciasto orzechowe z kremem migdałowym
Kompot z suszu

Napoje

WELCOME DRINK*

Prosecco 29 zł netto

ROZGRZEWAJĄCE ZIMOWE SPECJAŁY*

Grzaniec (grzane wino/ 1/2 plastra pomarańczy, goździki, przyprawy)

29 zł netto

Hot Jameson (40 ml Jameson, 2 plastry cytryny, łyżeczka miodu, goździków, wrzątek)

29 zł netto

Cherry Chocolate (40 ml Wiśniówki, gorąca czekolada., maraska)

29 zł netto

Hot Gold (80ml Amaretto, podgrzany sok pomarańczowy, laska cynamonu)

37 zł netto

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

ZESTAW I

kawa, herbata, woda

19 zł netto

ZESTAW II

kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane

35 zł/netto netto

*ceny za kieliszek