



OSADA AUGUSTÓW

Centrum konferencyjno-bankietowe

03-289 Warszawa, ul. Zdziarska 66
tel. +48 509-777-257 + 48 600-523-053



Wigilia 2016

60zł/os. brutto (max 3 godzin)

Uroczysta kolacja

Barszcz czerwony z uszkami

Kotlety rybne gotowane na parze w sosie koperkowym, ziemniaki z wody z koperkiem, bukiet surówek

Deser

Wybór ciast w bufecie: sernik wiedeński, szarlotka, makowiec

Przekąska gorąca

Tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami

Napoje

Tradycyjny kompot z suszu

80zł/os. brutto (max 4 godziny)

Uroczysta kolacja

Zupa grzybowa z łazankami / Barszcz czerwony z uszkami

Filet z karpia w sosie porowym w towarzystwie ziemniaków z olejem lnianym i kapusty wigilijnej

Deser

Wybór ciast w bufecie: sernik wiedeński, szarlotka, makowiec

Przekąska gorąca

Tradycyjne pierogi z kapustą

Przekąski zimne w bufecie

Śledź w trzech odstonach, , sałatka jarzynowa, jajka faszerowane mix, ryba po grecku,

Napoje

Tradycyjny kompot z suszu





OSADA AUGUSTÓW

Centrum konferencyjno-bankietowe

03-289 Warszawa, ul. Zdziarska 66
tel. +48 509-777-257 + 48 600-523-053



100zł/os. brutto

Uroczysta kolacja

Krem z borowików z grzankami

Filet z soli w sosie cytrynowym z risotto na białym winie z warzywami z pary z masłem czosnkowym

Deser

Wybór ciast w bufecie: sernik wiedeński, szarlotka, makowiec

Makaron z makiem

Bufet z przekąskami zimnymi

Śledź w trzech smakach, Karp w galarecie, Pulpeciki rybne w chrupiącej panierce, , Ryba po grecku, Sałatka grecka,

Sałatka jarzynowa, deska serów, roladka szpinakowa z łososiem

Przekąska gorąca w bufecie

Barszcz czerwony

Tradycyjne pierogi z kapustą

Kapusta wigilijna

Napoje

Tradycyjny kompot z suszu

120 zł/os. brutto

Uroczysta kolacja

Zupa grzybowa z łazankami / krem z pomidorów z musem z awokado

Tarta z łososiem i szpinakiem z kwaśną śmietaną na rucoli i pomidorach suszonych

Przekąska gorąca

Tradycyjne pierogi z kapustą , pierogi z szpinakiem i sosem serowym

Kapusta wigilijna

Danie gorące serwowane

Barszcz czerwony z uszkami





OSADA AUGUSTÓW

Centrum konferencyjno-bankietowe

03-289 Warszawa, ul. Zdziarska 66
tel. +48 509-777-257 + 48 600-523-053



Deser

Wybór ciast w bufecie: sernik wiedeński, szarlotka, makowiec

Makaron z makiem

Przekąski zimne w bufecie

Pasta z wędzonego pstrąga na pumperniku, śledź w trzech smakach, rożki z łososia z musem chrzanowym, karp po żydowsku, deska serów, śledź pod pierzynką jajeczną, mini tortille z łososiem, ryba po grecku, sałatka jarzynowa, roladki ogórkowe z kremem jogurtowym

Napoje

Tradycyjny kompot z suszu

Dodatkowo proponujemy:

Bufet kawowy (kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna) 10 zł/os. brutto

Napoje bezalkoholowe (soki, coca cola, sprite, fanta, woda) 10 zł/os. brutto

Grzane piwo 0,3 litra 5 zł/os. brutto

Grzane wino 0,3 litra 8 zł/os. brutto

Bufet alkoholowy 20zł/os. brutto (Żołądkowa Gorzka, Piwo) do 5h, powyżej 25 zł/os. brutto

Bufet alkoholowy 25 zł/os. brutto (Żołądkowa Gorzka, Carlo Rossi, Piwo) do 5h, powyżej 30zł/os. brutto

Ryby pieczone w całości 1szt. (3-4 kg.) 350 zł brutto

Stół z Sushi – 20zł/os. Brutto

Ognisko z pieczeniem kielbasek 10 zł/ os. brutto

Słodki stół z deserkami 10zł/os. brutto

Fontanna czekoladowa – mała 600zł brutto

Kosze upominkowe od 50zł / szt. brutto

Oprawa muzyczna – DJ od 1000 zł brutto

Dekoracja tematyczna od 500 zł brutto

Robienie ozdób świątecznych od 20 zł/os. brutto (szczegóły ustalane indywidualnie)

Własny alkohol – serwis 400 zł niezależnie od ilości

Dla grup poniżej 50 osób doliczamy 10% serwisu.

