

WIGILIA 2018

60zł/os. brutto (max 3 godzin)

Uroczysta kolacja

Barszcz czerwony z uszkami

Filet z pstrąga w sosie koperkowym, ziemniaki tłuczone z wody z koperkiem, surówka z kapusty kwaszonej z odrobiną marchwi

Wybór ciast w bufecie: sernik wiedeński, szarlotka, makowiec

Przekąska gorąca: Tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami

Napoje: Tradycyjny kompot z suszu

85zł/os. brutto (max 4 godziny)

Uroczysta kolacja

Zupa z kurek z ziemniakami / Krem z pieczonych buraków z kruszoną fetą

Polędwica z dorsza w sosie porowym w towarzystwie ziemniaków z olejem lnianym i kapusty wigilijnej

Wybór ciast w bufecie: sernik wiedeński, szarlotka, makowiec

Przekąska gorąca: Tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami

Przekąski zimne w bufecie

Śledź w trzech odsłonach, , sałatka krabowa z ryżem, jajka faszerowane mix, bliny gryczane z łosiem,

Napoje: Tradycyjny kompot z suszu

105zł/os. brutto (max 6 godzin)

Uroczysta kolacja

Krem z borowików z grzankami / Zupa jarzynowa

Filet z soli w sosie kurkowym z ziemniakami opiekany z mixem sałat z świeżymi warzywami z sosem jogurtowo – czosnkowym

Wybór ciast w bufecie: sernik wiedeński, szarlotka, makowiec Makaron z makiem

Bufet z przekąskami zimnymi

Śledź w trzech smakach, pstrąg w galarecie, roladka z cukinii z serkiem , mini tortille z łosiem wędzonym, sałatka jarzynowa, roladka szpinakowa z łosiem

Danie gorące serwowane:

Barszcz czerwony z pierogami z kapustą i grzybami

Napoje: Tradycyjny kompot z suszu

125 zł/os. brutto (max 7 godzin)

Uroczysta kolacja

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

Filet z sandacza w sosie pieczarkowym z talarkami ziemniaczanymi i bukietem surówek

Przekąska gorąca: Tradycyjne pierogi z kapustą , pierogi z szpinakiem i sosem serowym

Danie gorące serwowane:

Barszcz czerwony z pierogami z uszkami

Wybór ciast w bufecie: sernik wiedeński, szarlotka, makowiec

Przekąski zimne w bufecie:

Pieczarka panierowana z sosem czosnkowym, rolada pomidorowa z serkiem ziołowym, karp po żydowsku, deska serów, śledź pod pierzynką jajeczną, mini tortille z łososiem, ryba po grecku, sałatka jarzynowa, jaja faszerowane

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

Ognisko z pieczeniem kiełbasek 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 ustalone indywidualnie)

Dla grup poniżej 50 osób doliczamy 10% serwisu.