

MENU NA SPOTKANIA WIGILIJNE WERSJA III

225 zł

/osobę

W CENIE MENU OTRZYMUJĄ PAŃSTWO:

- NA DOBRY POCZĄTEK ŚWIĄTECZNA PIGWÓWKA
 - SERWOWANY OBIAD Z DESEREM
 - ZIMNE NAPOJE – BEZ OGRANICZEŃ
(KOMPOT Z SUSZONYCH OWOCÓW, WODA Z CYTRYNA)
 - CIEPŁE NAPOJE – BEZ OGRANICZEŃ
(KAWA Z EKSPRESU, HERBATA CZARNA, OWOCOWA, ZIELONA)
- ŚWIĄTECZNA DEKORACJA STOŁÓW, OPŁATEK NA ŻYCZENIE

ZUPA

- Zupa z grzybów leśnych z łazankami

DANIE GŁÓWNE wybierz 1:

- Łosoś z pieprzem cytrynowym, ziemniaki au gratine, puree z selera, zielony groszek
- Pieczone udko z kaczki w sosie żurawinowym, gnocchi na maśle, karmelizowane buraki w miodzie

DESER

- Dary lasu – świąteczna szyszka z mlecznej czekolady

BUFET ŚWIĄTECZNYCH ROZMAITOŚCI:

- Półmiski mięs wykwintnych: kurczak pieczony w ziołach, schab pieczony ze śliwką, pasztet z kaczki z żurawiną
 - Volawenty z pastą z wędzonym pstrągiem
 - Mix pierogów na ciepło
 - Śliwki owinięte boczkiem na ciepło
 - Sałatka z tortelini z brokułem i szynką
 - Sałatka duńska ze śledziem
- Kosze pieczywa mieszanego (chleb mieszany, bułeczki koktajlowe)

*Powyższa oferta cenowa obowiązuje przy organizacji spotkania powyżej 15 osób.
Przy mniejszej liczbie Gości oferta kalkulowana jest indywidualnie.*

OPCJE DODATKOWE NIE WLICZONE W CENĘ:

- Paterki ciast (po 2 kawałki/osobę): sernik, ciasto z orzechami, piernik – **12 zł/ osobę**
 - Napoje gazowane (Coca-cola, fanta, sprite) – **7 zł/szt**
 - Wino białe: Pinot Grigio, Riesling Wachenheimer – **89 zł/but.**
 - Wino czerwone: Merlot Tolva – **69 zł/but.**, Primitivo – **99 zł/but.**
- Bufet z aromatycznym grzany winem z pomarańczą i goździkami (3L) – **220 zł**
- Wódka Wyborowa w cenie **49 zł/0,5L** lub wódka Stanislaw w cenie **59 zł/0,5L**