

WIGILIA FIRMOWA

W

SZCZERYM POLU



MENU

Menu firmowe – wariant mniej świąteczny

serwowana 290 zł/netto

PRZYSTAWKA:

Plastry rostbefu (sous vide) z espumą chrzanową i carpaccio z pieczonych buraków

Panna cotta z koziego sera z espumą chrzanową i carpaccio z pieczonych buraków – wersja wege

ZUPA:

Zalewajka z konfitowanymi ziemniakami i kielbasą

Zalewajka z konfitowanymi ziemniakami i wege kielbasą

DANIE GŁÓWNE:

Noga kaczki z gołąbkami z kaszą i grzybami, sos jus i mini brokuł – lub w wersji z rybą lub wegetariańskim kotлетem

DESER:

Kruche ciastko migdałowe z nadzieniem makowym, palona biała czekolada i sos malinowy

BUFET CIEPŁY:

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Polędwiczka z grzybami i pieczonym ziemniakiem

Pierogi z kapustą i grzybami

Krokiety mięsne

Gołąbki z kaszą i grzybami

BUFET ZIMNY:

Ryba po grecku

2 rodzaje śledzia

Tymbaliki z golonki

Pieczone ziemniaki z pastą z pstrąga

Deska mięs i wędlin

Sevice z pstrąga

SŁODKOŚCI:

Sernik

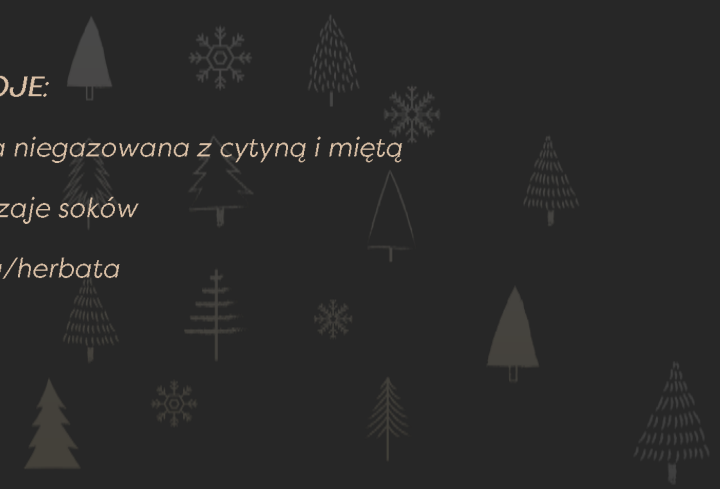
Brownie

NAPOJE:

Woda niegazowana z cytryną i miętą

2 rodzaje soków

Kawa/herbata

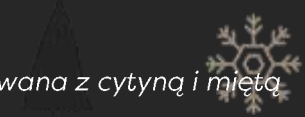




Menu firmowe – wariant mniej świąteczny

podana półmiskowo 260 zł/netto

- Panna cotta z koziego sera na focaccii
 - Rostbef sous vide na sałacie anchois z kaparami i oliwkami
 - Zalewajka
 - Krem z buraka
 - Pierogi z polikiem wieprzowym i sosem pieprzowym
 - Pierogi ze szpinakiem i ricottą, sos maślany
 - Limanda w panko z pieczonym batatem
 - Polędwiczka wieprzowa z sosem borowikowym i gnochci
 - Zimne nóżki z golonki
 - Pasztet z kaczki z konfiturą cebulową
 - Deska serów i antipasti
 - Ptyś z nadzieniem makowym
 - Sernik na spodzie czekoladowym
- NAPOJE**
- Napoje:
- Woda niegazowana z cytryną i miętą
 - 2 rodzaje soków
 - Kawa/herbata



Menu firmowe z atrakcjami

– wariant mniej świąteczny

serwowana 530zł/netto

PRZYSTAWKA:

Plastry rostbefu (sous vide) z espumą chrzanową i carpaccio z pieczonych buraków

Panna cotta z koziego sera z espumą chrzanową i carpaccio z pieczonych buraków – wersja wege

ZUPA:

Zalewajka z konfitowanymi ziemniakami i kielbasą

Zalewajka z konfitowanymi ziemniakami i wege kielbasą

DANIE GŁÓWNE:

Noga kaczki z gołąbkami z kaszą i grzybami, sos jus i mini brokuł – lub w wersji z rybą lub wegetariańskim kotлетem

DESER:

Kruche ciastko migdałowe z nadzieniem makowym, palona biała czekolada i sos malinowy

BUFET CIEPŁY:

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Polędwiczka z grzybami i pieczonym ziemniakiem

Pierogi z kapustą i grzybami

Krokiety mięsne

Gołąbki z kaszą i grzybami

BUFET ZIMNY:

Ryba po grecku

2 rodzaje śledzia

Tymbaliki z golonki

Pieczone ziemniaki z pastą z pstrąga

Deska mięs i wędlin

Sevice z pstrąga

SŁODKOŚCI:

Sernik

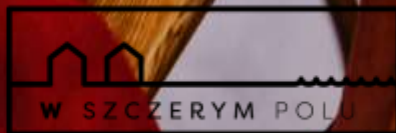
Brownie

NAPOJE:

Woda niegazowana z cytryną i miętą

2 rodzaje soków

Kawa/herbata



Menu firmowe z atrakcjami

– wariant mniej świąteczny

podana półmiskowo 490 zł

Zalewajka z grzybami i konfitowanymi ziemniakami

Barszcz czerwony z pasztecikami

Pierogi tradycyjne z kapustą i grzybami

Pierogi z wędzonym twarogiem, ziemniakami i okrasą

Ryba po grecku

Łazanki z kapustą i grzybami

Pasztet z kaczki z konfiturą cebulową

Śledź w dwóch odstonach

Deska naszych wyrobów – mięsa i wędliny

Rolada z brzuszka z ziołowym farszem,
kluską półfrancuską i balsamicznymi burakami

Kompot z suszu

Sernik na spodzie czekoladowym

Ptyś z kremem makowym

NAPOJE

Woda niegazowana
z cytryną i miętą

2 rodzaje soków

Kawa/herbata

ATRAKCJE

Ognisko z grzańcem
Bania 4h (godzina do ustalenia)
lub Kulig (uzależniony od
pogody)

Sauna

*minimum 10 os.

