

WIGILIE FIRMOWE - OFERTY
OFERTY SERWIS TALERZOWY
(minimum 10 osób)

Oferta 1 (wspólny stół)

ZUPA:

Wigilijny barszcz czerwony z uszkami

PRZYSTAWKA GORĄCA:

Tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami

DANIA GŁÓWNE:

Filet z dorsza smażony w maśle.

Podawany na szpinaku gotowanymi ziemniakami i delikatnym sosie z białego wina.

DESER:

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi

NAPOJE:

Kawa lub herbata

Woda mineralna (500ml/os)

Soki owocowe (500ml/os)

Cena zestawu : 69zł/ os

OFERTA 2

ZUPA:

Wigilijny barszcz z uszkami

PRZYSTAWKA GORĄCA:

Mix pierogów podawanych na półmiskach:

- tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami
- pierogi z bobem i prawdziwkami
- pierogi nadziewane brokułami w sosie serowym

DANIE GŁÓWNE:

Łosoś pieczony w pergaminie z warzywami podawany z sosem grzybowym i gotowanymi ziemniakami z koperkiem

DESER:

Domowy sernik podawany na sosie malinowym z bitą śmietaną

NAPOJE:

Kawa lub herbata

Woda mineralna (500ml/os)

Soki owocowe (500ml/os)

Cena zestawu: 79zł/os

OFERTA 3

PRZYSTAWKA ZIMNA NA POCZĄTEK:

Pstrąg potokowy w delikatnej galarecie podawany z sosem korniszonowym, aromatyzowany koperkiem.

Pieczyno, rozety z masła smakowego

PRZYSTAWKA GORĄCA:

Mix pierogów podawanych na półmiskach :

- tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami
- pierogi z bobem i prawdziwkami
- pierogi nadziewane brokułami w sosie serowym

ZUPA:

Wigilijny barszcz z uszkami

DANIE GŁÓWNE:

Polędwica z dorsza norweskiego pieczona w ziołach, podawana na sosie warzywnym z gotowanymi ziemniakami i kompozycją sałat

DESER:

Trzy rodzaje ciast serwowanych na paterach:

- Sernik
- Makowie
- Szarlotka z ekologicznych jabłek

NAPOJE:

Kawa lub herbata

Woda mineralna(500ml/os)

Soki owocowe(500ml/os)

Cena zestawu: 92zł/os

OFERTA 4

PRZYSTAWKA ZIMNA NA POCZĄTEK:

Sandacz po "Kardynalsku" faszerowany szyjkami raków mazurskich w delikatnej galarecie podawany z sosem tatarskim.

Pieczyno, rozety z masła smakowego

PRZYSTAWKA GORĄCA:

Mix pierogów na półmiskach :

- Tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi z bobem i prawdziwkami
- Pierogi nadziewane brokułami w sosie serowym

ZUPA:

Wigilijna zupa grzybowa z kluseczkami

DANIE GŁÓWNE:

Halibut norweski pieczony z masłem ziołowym podawany na sosie porowo-krewetkowym z gotowanymi ziemniakami pom-natur i bukietem jarzyn

DESER:

Trzy rodzaje ciast serwowanych na paterach:

- Sernik
- Makowiec
- Szarlotka z ekologicznych jabłek

NAPOJE:

Kawa lub herbata

Woda mineralna(500ml/os)

Soki owocowe(500ml/os)

Cena zestawu: 106zł/os

OFERTA 5

PRZYSTAWKA ZIMNA NA POCZĄTEK:

Szczupak faszerowany w delikatnej galarecie podawany z musem chrzanowo-jabłkowym.
Pieczywo, rozety z masła smakowego

PRZYSTAWKA GORĄCA:

Smakowite pierogi Hrabiny Tyszkiewiczowej nadziewane borowikami, podane z sosem pietruszkowym i konfiturą z czerwonej cebuli

ZUPA:

Wigilijny barszcz z uszkami

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU:

Roladki z turkota bałtyckiego nadziewane krewetkami królewskimi, podawane na sosie homarowym z wybornym bukietem jarzyn
lub

Udka z kaczki confit podawane z czerwoną kapustą z wiśniami, złocistymi knedlami i sosem z czerwonego wina.

DESER:

Karmelizowane miodem akacjowym naleśniki nadziewane bakaliami, podane z sosem pomarańczowym i lodami waniliowymi

NAPOJE:

Kawa lub herbata
Woda mineralna(500ml/os)
Soki owocowe(500ml/os)

Wino domu(wytrawne- białe lub czerwone) 150ml/os

Cena zestawu : 116zł/os