

WIGILIE FIRMOWE - BUFETY

(minimum 30 osób)

OFERTA 1

PRZEKĄSKI ZIMNE:

Dorsz po grecku
Galantyna z karpia w delikatnej galarecie
Wigilijny śledź w trzech smakach:

- w śmietanie
- w oliwie z cebulą i szczypiorkiem
- z cebulą, ogórkiem kiszonym i grzybami

Łosoś marynowany w cytrynie z zielonym pieprzem
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka "Waldorf z selera, jabłek i orzechów
Zimne sosy: koperkowy, tatarski
Pieczywo, masła smakowe

DANIA GORĄCE:

Wigilijna zupa grzybowa z kluseczkami
Pierogi z kapustą i grzybami
Pierogi z bobem i prawdziwkami
Kluski z makiem i bakaliami
Karp lub dorsz smażony, podawany na kapuście z grzybami

BUFET SŁODKI:

Sernik
Makowiec
Szarlotka z ekologicznych jabłek

NAPOJE:

Bufet kawa-herbata z dodatkami
Woda mineralna(500ml/os)
Soki owocowe(500ml/os)

Cena zestawu: 89zł/os

OFERTA 2

PRZEKĄSKI ZIMNE:

Tatar z matiasa podawany na razowym pieczywie
Dorsz po grecku
Galantyna z karpia w delikatnej galarecie
Szczupak faszerowany, podawany z musem jabłkowo-chrzanowym
Paszтет z gęsi z borowikami
Schab z warchlaka nadziewany śliwkami wędzonymi w boczku
Pierś z kurczaka nadziewana musem pistacjowym
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Kompozycja sałat z wędzonym łososiem
Zimne sosy: tatarski, koperkowy, cumberland
Pieczywo, rozety z masła smakowego

DANIA GORĄCE:

Wigilijny barszcz podawany z pasztecikami nadziewanymi kapustą i grzybami
Pierogi z kapustą i grzybami
Pierogi nadziewane brokułami w sosie serowym
Łazanki z kapustą i grzybami
Łosoś pieczony podawany na szpinaku
Medaliony z polędwiczki podawane na sosie orzechowym z suszonymi pomidorami
Ziemniaki pieczone nadziewane grzybami i serem wędzonym
Warzywa blanszowane

BUFET SŁODKI:

Sernik
Torcik makowy z bakaliami
Pomarańczowy creme brulle
Piernik przekładany konfiturą z moreli
Mus kajmakowy

NAPOJE:

Bufet kawa-herbata z dodatkami
Woda mineralna(500ml/os)
Soki owocowe(500ml/os)

Cena zestawu : 109zł/os

OFERTA 3

PRZEKĄSKI ZIMNE:

Pstrąg w delikatnej galarecie
Wigilijny śledź: w śmietanie, po wileńsku z grzybami, z orzechami i śliwkami wędzonymi
Galantyna z karpia po "Polsku"
Tatar z łososia wędzonego
Sandacz faszerowany
Schab "Gajowego" faszerowany grzybami
Paszтет staropolski otulony wędzonką
Pierś z kurczęcia nadziewana musem szpinakowym
Soczysta pierś z indyczki z żurawiną
Sałatka z krewetkami zimnowodnymi
Sałatka "Festiwalowa" z grillowaną pierśią kurczaka
Domowa sałatka jarzynowa
Zimne sosy: tatarski, mus chrzanowy, koperkowy, żurawinowy
Pieczywo, rozety z masła smakowego

DANIA GORĄCE:

Wigilijny barszcz z pasztecikami nadziewanymi kapustą i grzybami
Wigilijna zupa rybna z łososia bałtyckiego aromatyzowana koperkiem
Pierogi z kapustą i grzybami
Łazanki z kapustą
Racuszki bakaliowe aromatyzowane cynamonem podawane z sosem waniliowym
Pieczona polędwiczka z dorsza podawana na sosie warzywnym
Pierś z kurczaka nadziewana musem z kasztanów podawana z sosem winno-piernikowym
Eskalopki z polędwiczki nadziewane wiejską szynką wędzoną podawane na ragout z warzyw i pieczarek
Złociste kopytka podsmażane na maśle
Warzywa blanszowane

BUFET SŁODKI

Sernik, Makowiec, Browni kajmakowe
Mus jogurtowo-makowy z sosem malinowym
Mus orzechowy z nadzieniem toffi
Pomarańczowy creme brulle
Kompot z suszu

NAPOJE:

Bufet kawa-herbata z dodatkami
Woda mineralna i soki owocowe (500ml/os)

Cena zestawu: 129zł/os

