



ZORGANIZUJ SPOTKANIE ŚWIĄTECZNE W DWORKU PRZY LESIE

Święta Bożego Narodzenia spędzone w rodzinnym gronie to dla każdego z nas wyjątkowe chwile. Zadbajmy więc o to, aby magia świąt zagościła również w naszych firmach.

Z tej okazji Szef kuchni przygotował dla Państwa smaczne, tradycyjne menu świąteczne.

Szczegóły oferty:

tel. 531 649 939

tel. 883 770 384

Menu - propozycje

Propozycja I – cena netto 75 zł / 1 os.

1. Barszcz czerwony z uszkami
2. Smażony karp z czosnkiem i cytryną
3. Pierogi z kapustą i grzybami
4. Marynowana gruszka z gatką lodów waniliowych w sosie czekoladowym z prażonymi migdałami
5. Kompot z suszu

Propozycja II – cena netto 80 zł / 1 os.

1. Zupa grzybowa z tazankami
2. Kulebiak Szlachecki
3. Zapiekanka ziemniaczana
4. Bukiet surówek (2 do wyboru)
5. Mrożony nugat z migdałami z sosem czekoladowym lub śliwkowym
6. Kompot z suszu

Propozycja III – cena netto 85 zł / 1 os.

1. Zupa rybna
2. Pstrąg „Frykas Polski”
3. Ziemniaki puree z koperkiem
4. Bukiet surówek (2 do wyboru)
5. Strudel jabłkowo-gruszkowy na sosie waniliowym z gatką lodów gruszkowych
6. Kompot z suszu

Propozycja IV – cena netto 90 zł / 1 os.

1. Kartoflanka z borowikami
2. Filet z sandacza w sosie porowym
3. Ziemniaki opiekane z czosnkiem i tymiankiem
4. Bukiet surówek (2 do wyboru)
5. Szarlotka na ciepło z gatką lodów waniliowych
6. Kompot z suszu
7. Kutia

Propozycja V – cena netto 100 zł / 1 os.

- 1. Krem z borowików z prażonymi migdałami*
- 2. Pakiet z dorsza i łososia*
- 3. Ryżowa gruszka / Beza ziemniaczana*
- 4. Bukiet surówek (3 do wyboru)*
- 5. Prażone jabłko wypełnione musem różanym na sosie malinowo – waniliowym*
- 6. Kompot z suszu*
- 6. Ciasto świąteczne na stoliku z kawą i herbatą*

*** Kawa, herbata, napoje zimne gazowane, woda oraz soki owocowe do każdego menu bez ograniczeń.**

*** Czas trwania spotkania wigilijnego: do 2,5 godzin.**

*** Możliwość rezerwacji od 40 os. dorosłych. Możliwość dwóch wigilii jednocześnie, po obu stronach Sali.**

Dodatkowe opcje:

Dodatkowo zimna płyta standard – cena netto: 30 zł / 1 os.

1. Sałatki – 2 rodzaje
2. Ryby/śledzie – 2 rodzaje
3. Jajka nadziewane musem – 1 rodzaj
4. Galareta – 1 rodzaj
5. Marynaty
6. Pieczywo

Dodatkowo zimna płyta rozszerzona – cena netto: 37 zł / 1 os.

1. Sałatki – 3 rodzaje
2. Ryby/ śledzie – 2 rodzaje
3. Jajka nadziewane musem – 2 rodzaje
4. Galareta – 2 rodzaje
5. Marynaty
6. Pieczywo

*** Czas trwania przyjęcia z opcją dodatkowej zimnej płyty – do 4 godzin.**

*** Możliwość rezerwacji od 40 os. dorosłych. Możliwość dwóch wigilii jednocześnie, po obu stronach Sali.**

Zimna płyta (z dodatkowej opcji):

Sałatki:

1. Tradycyjna jarzynowa
2. Ziemniaczana postna
3. Przekładaniec tuńczykowy
4. Z wędzonego łososia
5. Śledziowa
6. Z makaronem farfalle i warzywami
7. Sałatka świąteczna z białą rybą
8. Georgia

Galarety:

1. Galaretki warzywne
2. Biała ryba w galarecie
3. Filet z łososia w galarecie
4. Karp w galarecie
5. Karp po żydowsku

Ryby/ śledzie:

1. W oleju
2. W zalewie octowej
3. W śmietanie
4. Po mazursku
5. Po kaszubsku
6. Ryba po grecku
7. Ślimaczki ze śledzia z żurawiną
8. Tatar śledziowy z orzechami i grzankami z chrupiącą cebulką
9. Tatar z matijasa
10. Marynowany dorsz z tenkudem

Jajka nadziewane musem: Pieczarkowym; Szczypiorkowo-ziółtym; Chrzanowym; Musztardowym; Z łososia wędzonego

Marynaty:

1. Pieczarki, ogórki konserwowe, papryka konserwowa

Możliwość skomponowania własnego menu - indywidualna wycena

Przystawki:

1. Pierozki z ciasta francuskiego z rybą
2. Roladka z borowikami i beszamelem podana na sosie z cukinii z parmezanem
3. Ser camembert w cieście filo podany na knedelku z białego pieczywa
4. Tatar z łososia wędzonego z sosem miodowo-musztardowym

Zupy:

1. Zupa grzybowa z łazankami
2. Krem z borowików z grzankami/prażonymi migdałami
3. Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
4. Barszcz czerwony z uszkami
5. Krem z buraczków z krutonami
6. Zupa puree z kapusty kiszonej i grzybów (N!)
7. Zupa rybna (N!)
8. Kartoflanka z borowikami (N!)

Danie główne:

1. Karp smażony z czosnkiem i cytryną
2. Pstrąg „Frykas Polski” (N!)
3. Pakiet z dorsza i łososia (N!)
4. Filet z łososia w sosie koperkowo-cytrynowym (N!)
5. Filet z sandacza w sosie porowym
6. Polędwica z dorsza z makaronem Tagliatelle w sosie winnym z bukietem warzyw
7. Noga z kaczki na glazurowanych jabłkach (N!)
8. Schab ze śliwką w sosie własnym
9. Kulebiak Szlachecki (N!)
10. Rolada Krakowska ze schabu (N!)
11. Pierogi z kapustą i grzybami
12. Krokiety z kapustą i grzybami

Dodatki:

1. Ziemniaki puree z koperkiem
2. Ziemniaki opiekane z czosnkiem i tymiankiem
3. Zapiekanka ziemniaczana
4. Beza ziemniaczana
5. Kopytka „Cebulaki” (N!)
6. Bukiet warzyw
7. Kapusta z grochem
8. Kasza z grzybami
9. Kapusta z grzybami
10. Kapusta czerwona z żurawiną i czerwonym winem
11. Buraczki z chrzanem
12. Surówka z kapusty kiszonej
13. Surówka z selera

Na stołko:

1. Ciasto świąteczne na stoliku z kawą i herbatą
2. Kutia
3. Marynowana gruszka z gałką lodów waniliowych w sosie czekoladowym z prażonymi migdałami
4. Mrożony nugat z migdałami z sosem czekoladowym lub śliwkowym
5. Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych
6. Strudel jabtkowo- gruszkowy na sosie waniliowym z gałką lodów gruszkowych
7. Czekoladowy fondant z gałką lodów miętowych i sosem malinowym
8. Prażone jabtko wypełnione musem różanym na sosie malinowo - waniliowym
9. Kluseczki z makiem i bakaliami (N!)
10. Krem śmietankowy z cytryną i makiem (N!)



ZAPRASZAMY