

Zbliżający się **okres świąteczny** jest doskonałą okazją do zorganizowania

WIGILII FIRMOWEJ.

To wspólne spotkanie przy wigilijnym stole stwarza możliwość podsumowania minionego roku, wzmocnienia więzi zespołu oraz zmotywowania do dalszej pracy.



Specjalnie na tę okoliczność przygotowaliśmy propozycję spędzenia tak uroczystego wieczoru:

- kolacja w świątecznej atmosferze dla grup od minimum 10 osób;
- dla grup do 30 osób kolację serwujemy przy kominku, dla grup powyżej 30 osób w nastrojowej restauracji;
- tradycyjne dania kuchni polskiej;
- zapewniamy świąteczny wystrój sali;
- w tle nastrojowa muzyka – kolędy;
- menu w cenie już od 60,00 zł od osoby;
- dla osób korzystających z noclegu udzielamy 10% rabatu od standardowych cen pokoi.

PRZYKŁADOWE PROPOZYCJE MENU

Zestaw Wigilijny w cenie 60,00 zł/os

Przystawka: Tatar ze śledzia

Zupa: Barszcz rubinowy z uszkami

Danie główne: Filet z dorsza z salsą z pomidorów podany z ziemniakami puree i bukietem sałat

Deser: Pierogi makowe, szarlotka domowa

Napoje: Kompot z suszonych owoców, kawa, herbata

Opłatek



Zestaw Wigilijny w cenie 80,00 zł/os

Zupa: Tradycyjny barszcz czerwony z krokietem z kapustą i grzybami

Danie główne: Sandacz w sosie ziołowym z sałatką z zielonej i żółtej fasoli podany z ziemniakami z pieca

Przekąski:

Sałátka śledziowa z buraczkami

Filet lina w śmietanie

Złote pierożki wigilijne z grzybkami

Deser: Makowiec świąteczny, Łazanki z makiem i bakaliami

Napoje: Kompot z suszonych owoców, kawa, herbata

Oplątek



Zestaw Wigilijny w cenie 100,00 zł/os

Zupa: Krem z borowików z łazankami

Danie gorące I: Karp smażony na maśle podany z ziemniakami po staropolsku i surówką z czerwonej kapusty i rodzynkami

Danie gorące II: Tradycyjna kapusta z suszonymi grzybami

Danie gorące III: Pierożki w różnych odstonach – pieczone z grzybami, smażone z kapustą, słodkie z makiem i bakaliami

Przekąski zimne:

Sałátka z pora, tortellini i ananasa

Trio śledziowe: śledzik z cebulką, w śmietankowej pierzynce, śledzik z kolorową papryką

Ryba w pomidorach

Szczupak faszerowany

Deser: Makówki, Świąteczne ciasto z bakaliami

Napoje: Kompot z suszonych owoców, kawa, herbata

Oplątek

