

WIGILJA FIRMOWA 2010



Menu 1

Danie główne

Barszcz czerwony z uszkami

Karp panierowany podany z ziemniaczkami, sałatka z kapusty czerwonej podana z fasolą i jabłkiem

Deser

Sernik domowy

Napoje

Woda mineralna

niegazowana 200 ml/os

Kompot wigilijny 200 ml/os

Koszt zestawu: 39 zł/os

Menu 2

Przystawka

Śledzik wigilijny - trzy smaki

Danie główne

Barszcz biały z grzybami i ziemniaczkami

Łosoś pieczony w sosie cytrynowym podany z brokułami i szparagami

Dodatkowo

Misa Pierogów z kapustą i grzybami

Napoje

Kompot z suszonych śliwek 200 ml/ os

Soki owocowe 200 ml/os

Kawa / Herbata bez ograniczeń

Deser

Szarlotka podana z sosem waniliowym

Koszt zestawu: 59 zł/os

**USTAL SWOJE INDYWIDUALNE MENU NA
WIGILIĘ LUB INNĄ UROCZYSTOŚĆ**

ZAPRASZAMY!!

Zimna płyta 25 zł/os

Deska wędlin staropolskich

Sałatka królewska

Sałatka z pieczarkami

Kosz pieczywa

Pasta rybna z pstrąga wędzonego

Zimna Płyta 35 zł/os

Deska staropolskich wędlin i pasztetów

Jaka w majonezie

Roladka z indyka pieczonego

Sałatka królewska

Sałatka z pieczarkami

Kosz pieczywa

Pasta rybna z pstrąga wędzonego



SERDECZNIE ZAPRASZAMY!!

Informacja i rezerwacja terminów oraz cateringu :
Restauracja FOOD FACTORY ul. Ptaszyckiego 6
31-979 Kraków **tel.12 682 11 45**
e-mail: biuro@food-factory.pl www.food-factory.pl