

Oferta Wigilijna



Poprawiony: niedziela, 12 grudnia 2010 05:16 Wpisany przez Administrator wtorek, 12 sierpnia 2008 17:50

W tym roku przygotowaliśmy dla Państwa 3 propozycje menu - Catering Wigilia Warszawa 2010.

Zadbamy o tradycyjne polskie menu i świątecznych słodkości.

Zorganizuj z nami Wigilię. [Menu już od 45zł netto](#)

Oferta menu wigilijnego to doskonała propozycja na: catering Wigilijny, wigilie w biurze, świąteczne śniadanie biznesowe lub krótkie spotkanie "przy winie i ciasteczku". Do wyboru Gości proponujemy; zimne przekąski, słodkości (tradycyjne ciasta, babki, pierniczki) oraz dania ciepłe - idealne na dłuższe imprezy Wigilijne warszawa.

Święta tuż tuż. **Prosimy nie czekać na ostatnią chwilę**, to na pewno się nie oplaca.
Poświęć 3 minuty i skontaktuj się z nami.

Poniżej prezentujemy przykładowe propozycje menu, przygotowane przez naszego Szefa Kuchni.

Menu 1 - Serdeczny krąg Wigilijny

Dania gorące:

- Barszcz czerwony
- Kapusta z grzybami
- Pierogi z kapustą i grzybami

Zimne przekąski:

- Ryba po Grecku
- Śledź w oleju
- Śledź po kaszubsku
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z kukurydzą i tuńczykiem

Dodatki:

- Pieczywo bankietowe
- chrzan

Bufet Deserowy/kawowy

- Kawa i herbata
- Kompot z suszonych owoców
- Makowiec
- Ciasto drożdżowe

Cena menu 45zł netto.

Menu zatwierdzone przez Szefa Kuchni oraz Dietetyka

Menu 2 - Tradycyjna Wigilia

Dania gorące:

Barszcz czerwony z uszkami
Pierogi z kapustą i grzybami
Sola z patelni z jarzynką duszoną w białym winie
Pieczeń wieprzowa w sosie grzybowym
Ziemniaki pieczone
Ryż kolorowy
Buraczki na ciepło

Zimne przekąski:

Łosoś gotowany w galarecie z kremem chrzanowym
Szcupak faszerowany z pistacjami i rodzynkami
Pstrąg z warzywami po grecku
Tymbaliki śledziowe
Jajka w sosie remoulade
Schab ze śliwką pieczony w cieście kruchym
Paszтет mięsny z suszonymi grzybami
Polędwiczka wieprzowa z musem tatarskim
Sałatka ziemniaczana z tuńczykiem i czerwoną cebulą
Sałatka z pieczarek i brokuł
Pieczywo mieszane
Masło smakowe

Desery:

Sernik z bakaliami
Tradycyjny makowiec z lukrem

Cena menu 55zł netto.

Menu zatwierdzone przez Szefa Kuchni oraz Dietetyka

Menu 3 - Wigilia VIP

Zimne przekąski:

Szcupak faszerowany na postumencie marynowanych buraczków
Delikatny paszтет z łososią
Pikantne śledzie z rodzynkami
Tatar ze śledzia marynowanego w białym winie
Jajka w sosie remoulade
Schab ze śliwką pieczony w cieście kruchym
Galaretki z królika aromatyzowane świeżym estragonem
Polędwiczka wieprzowa z musem tatarskim
Sałatka ziemniaczana z tuńczykiem i czerwoną cebulą
Sałatka z pieczarek i brokuł
Pieczywo mieszane
Masło smakowe

Desery:

Sernik z bakaliami
Babeczki czekoladowe
Makowiec z lukrem

Cena menu 75zł netto.

Menu zatwierdzone przez Szefa Kuchni oraz Dietetyka

4 propozycje menu, czekają na akceptację przez eksperta Dietetyka
Jesteśmy otwarci na Twoje propozycje współpracy.

Na prośbę klienta możliwe jest, dla Państwa wygody, wszystkie dania zostaną pięknie udekorowane i dostarczone do Państwa firmy na jednorazowych paterach, zapakowane tak, aby można je było postawić bezpośrednio na stół. Dania ciepłe przygotowane tak, aby można je było podgrzać w firmowej mikrofalówce i wystawić bezpośrednio na stół.

Nie masz odpowiedniego miejsca, lokalu na urządzenie Wigilii?
Zapraszamy do skorzystania z prawdopodobnie najlepszego lokalu na Wigilię Catering Warszawa.
Nasza Restauracja mieści się w centrum Warszawy.
Napisz do nas, pomożemy!

Serdecznie Zapraszamy do [Kontaktu](#)
