

Kolacja Świąteczna – szwedzki stół

Zamawiający:

Miejsce:

Termin:

Czas trwania:

Ilość osób:

Przekąski zimne:

Półmiski szlachetnych pieczonych mięs i pasztetów
(schab, karkówka, szynka wieprzowa, boczek, pasztet drobiowy, z dziczyzny, z mięsą)

Befsztjk tatarski z garniszami

Pieczona pierś z indyka w maładze z owocami

Tatar z marynowanego łososia z kaparami i zielonym pesto

Pieczony filet z kaczki z marynowaną gruszką i żurawiną

Filet z kurczaka z parmezanem i redukcją balsamiczną

Carpaccio z wędzonego łososia na rucoli

Ryba po grecku

Klasyczny śledź w oleju, w śmietanie, w ziołach

Filet z pstrąga z musem z łososia w galarecie

Karp w winnej galarecie z warzywami

Tartaletki faszerowane musem z wędzonych ryb

Tymbaliki drobiowe

Tradycyjna świąteczna sałatka jarzynowa

Salatka śledziowa z ziemniakami i ogórkiem kiszonym

Salatka nicejska z tuńczykiem

Salatka grecka z fetą

Salatka pieczarkowa

Mix szlachetnych sałat z suszonymi pomidorami z sosem vinaigrette

Pikle, marynaty, chrzan, ćwikła

Pieczyno, masło

Dania gorące:

Barszcz czerwony z krokietami z kapustą i grzybami

Zupa z grzybów leśnych z łazankami

Żurek wigilijny

Szynka pieczona w miodzie i goździkach

Pieczone udo kaczki w pomarańczach z imbirem

Udziec z indyka pieczony z jabłkami w wiśniowym sosie

Filet z pstrąga z masłem cytrynowo koperkowym

Smażony filet z karpia z chrzanem

Łosoś w cieście francuskim na szpinaku

Tradycyjny bigos staropolski

Kulebiak

Pierogi z kapustą i grzybami z sosem z borowików

Tarta z grzybami leśnymi i kapustą

Dodatki:

Pieczone tymiankowe ziemniaki

Gnocchi

Ryż z warzywami

Tradycyjna wigilijna kapusta z grzybami

Warzywa pod serowym beszamelem

Czerwona kapusta z rodzynekami na ciepło

Desery:

Wybór tradycyjnych ciast świątecznych:

Klasyczny makowiec

Sernik wiedeński z bakaliami
Sernik krakowski
Szarlotka z cynamonem
Keks
Kompot z suszonych śliwek
Kluski z makiem i bakaliami
Napoje bezalkoholowe open bar:
Kawa, herbata, soki owocowe, napoje Pepsi Cola

Cena powyższego menu uzależniona od wybranych dań, ilości osób i czasu trwania przyjęcia

- Koszt dodatkowy stanowi DJ, łącznie z nagłośnieniem i oświetleniem oraz sprzętem do karaoke (wspólne kołędowanie)
- Muzyka na żywo dodatkowy koszt
- W cenę menu wliczono: dekoracje świąteczne, choinkę
- Restauracja czynna do 24:00 w przypadku przedłużenia się imprezy po godzinie 24:00, restauracja dolicza 300 zł netto za każdą następną godzinę
- Gwarancją rezerwacji jest wpłata 30 % zaliczki
- Przy nienagannej obsłudze do grup powyżej 5 osób doliczamy 10% serwis
- Restauracja zostanie zamknięta na wyłączność przy minimum 60 osobach
- Za wszelkie szkody poczynione przez Gości w trakcie trwania imprezy, odpowiada organizator.
- Dysponujemy ekranem, rzutnikiem, telewizorami, mikrofonem
- Przyjęcie świąteczne zorganizujemy także w miejscu wskazanym przez zamawiającego

Pakiet alkoholi I :
Open bar do 24:00
Piwo Tyskie , Pilsner
Domowe wino białe
Domowe wino czerwone

Cena powyższego pakietu alkoholi 49,00 zł. netto za osobę plus 10% serwis

Pakiet alkoholi II :
Open bar do 24:00
Piwo Tyskie , Pilsner
Domowe wino białe
Domowe wino czerwone
Wódka Wyborowa

Cena powyższego pakietu alkoholi 59,00 zł. netto za osobę plus 10% serwis

Pakiet alkoholi III :
Open bar do 24:00
Piwo Tyskie , Pilsner
Domowe wino białe
Domowe wino czerwone
Wódka Wyborowa
Whisky
Gin
Tequila

Cena powyższego pakietu alkoholi 89,00 zł. netto za osobę plus 10% serwis