

SPOTKANIE

ŚWIĄTECZNE



PAŁAC ZDUŃSKO 1910

SPOTKANIE ŚWIĄTECZNE

Zbliża się niezwykle czas Bożego Narodzenia, czas spotkań w gronie przyjaciół i współpracowników przy blasku świec i zapachu choinki. Wychodząc naprzeciw Państwu oczekiwaniom przygotowaliśmy ofertę na wigilijną kolację.

Menu serwowane

MENU 139 zł netto/os.

Przystawka tatar ze śledzia

Zupa barszcz czerwony, uszka grzybowe

Danie Główne pierogi z kapustą i grzybami

Deser panna cotta korzenno-piernikowa

Napoje woda, soki owocowe, kawa, herbata

dostępne przez 2h

MENU 199 zł netto/os.

Przystawka carpaccio z piersi kacznej, cykorii, dressing musztardowy

Zupa bulion grzybowy z łazankami

Danie Główne okoń morski, sos rakowy, strucla ziemniaczana, mini brokuły

Deser Beza dacquoise, orzechy, daktyle mini

Napoje woda, soki owocowe, kawa, herbata

dostępne przez 2h

Bufet zimnych przekąsek +59 zł netto/os

po kolacji jednorazowe wystawienie

schab po warszawsku z musem chrzanowym

pasztet staropolski

ryba po grecku

śledź pod pierzynką

tradycyjna sałatka jarzynowa

pieczywo, masło



Menu w bufecie

MENU I 189 zł netto/os.

Danie ciepłe dostępne przez 1h, przystawki i desery podwójne wystawienie, napoje przez 4h

Przystawki

ryba po grecku
śledź pod pierzynką
tradycyjna sałatka jarzynowa
pieczywo, masło

Zupa barszcz czerwony, uszka grzybowe

Dania Główne

połędwiczka wieprzowa, sos z suszonych śliwek
pierogi z kapustą i grzybami, okrasa z cebulki

Dodatki: gotowane warzywa z ziołami, ziemniaczki z rozmarynem, domowe kopytka

Desery

Sernik z makiem

Tarta tartin z cynamonem

Napoje woda, soki owocowe, kawa, herbata

MENU II 289 zł netto/os.

Danie ciepłe dostępne przez 1h, przystawki i desery podwójne wystawienie, napoje przez 4h

Przystawki

schab po warszawsku z musem chrzanowym
pasztet staropolski
ryba po grecku
śledź pod pierzynką
tradycyjna sałatka jarzynowa
pieczywo, masło

Zupa bulion grzybowy z łazankami

Dania Główne

gęś pieczona w pomarańczach
dorsz pieczony, masło ziołowe, pomidorki
pierogi z kapustą i grzybami

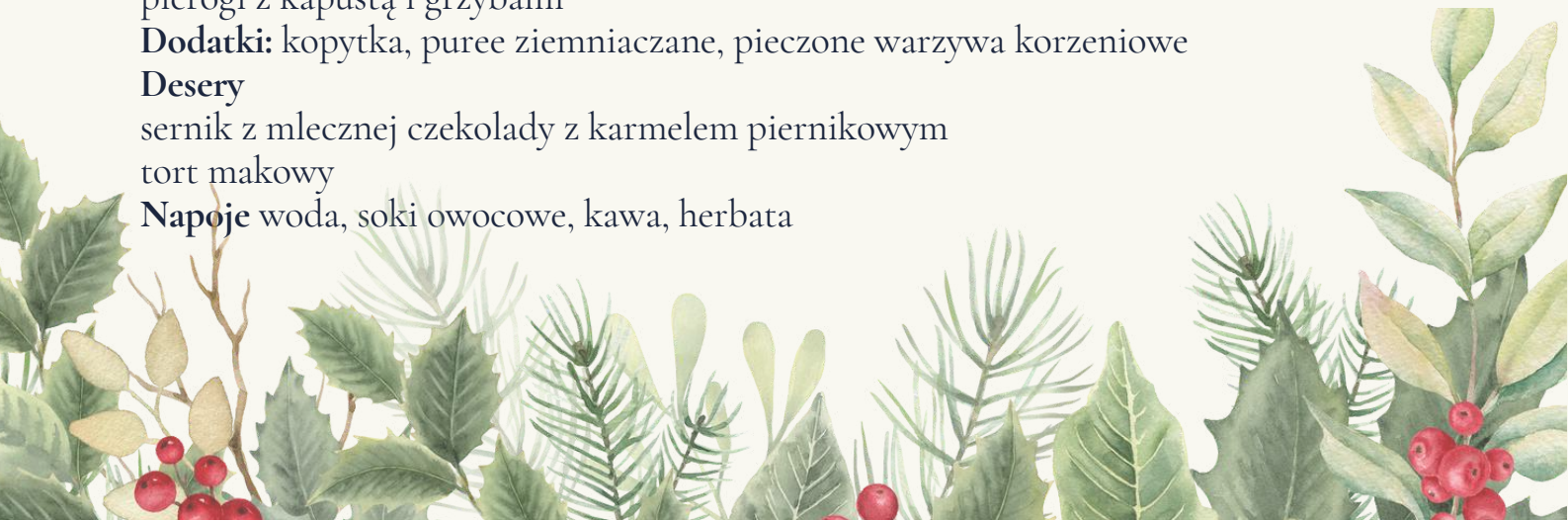
Dodatki: kopytka, puree ziemniaczane, pieczone warzywa korzeniowe

Desery

sernik z mlecznej czekolady z karmelem piernikowym

tort makowy

Napoje woda, soki owocowe, kawa, herbata



Zamówienia dodatkowe

Koktajl do wyboru aromatyczne grzane wino lub piwo	25 zł netto/szt
Dodatkowy serwis zupy	19 zł netto/os.
Dodatkowy serwis dania głównego	45 zł netto/os.

Ognisko z samodzielnym pieczeniem kiełbasek 49 zł netto/os.

Catering

Jeżeli planują Państwo organizację spotkania świątecznego w siedzibie firmy, z przyjemnością zrealizujemy dla Państwa catering - wycena indywidualna

Atrakcje dodatkowe

Świąteczny team-building: gry terenowe, impreza taneczna, warsztaty (m.in. kulinarne, las w słoiku, zdobienie świec, wykonywanie ozdób choinkowych) kręcenie mikołajkowego teledysku, i wiele innych - wycena indywidualna

Zestawy prezentowe

Świąteczny czas to przede wszystkim wspólne chwile, aromatyczne przysmaki oraz niezapomniane zapachy. Jako prezent dla gości lub pracowników proponujemy eleganckie pudełko z przysmakami świątecznymi.

Prezent w cenie 135 zł netto zawiera:

domowe pierniczki korzenne 200 g
ręcznie robione biszkoptowe ciasteczka cytrynowe 200 g
miód lipowy, ekologiczny 300 ml
rozgrzewający sok malinowy 300 ml
powidła śliwkowe 370 ml
konfitura z czarnego bzu z cukrem trzcinowym 370 ml
Eleganckie pudełko

