



**OFERTA**

# Świąteczna

**2024**





DJ  
fotobudka  
dancefloor  
inne atrakcje

MERRY  
Christmas





# Bufet

## Zupa

Tradycyjna zupa grzybowa z suszonego podgrzybka, łazanki

## Gorące

Wolno gotowana pierś z kaczki, sos z czerwonego wina ze świeżą żurawiną  
Indyk faszerowany suszonymi owocami i orzechami włoskimi, korzenne jabłka

Karp smażony sauté

Duszona kapusta z suszonymi śliwkami i olejem lnianym

Ziemniaki gotowane z koperkiem, olej lniany

Kaszotto z pęczaku, buraki wolno gotowane

## Zimne

Tradycyjna sałatka jarzynowa z zielonym groszkiem, białą fasolą i chrzanem

Domowy pasztet mięsny z suszoną śliwką lub żurawiną

Talerz tradycyjnych wędlin i mięs pieczonych z marynatami, ćwikła, chrzan

Koktajl z krewetek z pomidorkami koktajlowymi

Matias w oleju lnianym z cebulką, marynowana żurawina

Mix sałat z grillowanymi warzywami, pszenne grzanki z kozim serem, dressing balsamiczny

Świeże warzywa (pomidor, ogórek, papryka)

Pieczyno i masło

## Desery

Kluski z makiem, rodzyнки, miód

Sernik na kruchym cieście

Pudding chia z kajmakiem

Korzenna panna cotta

**Cena za osobę: 175 PLN + 8% VAT**

**Oferta ważna przy minimum 30 osobach**

**Do rachunku doliczamy 10 % opłaty serwisowej**



# Kolacja wigilijna

## OPCJA 1

### Dania serwowane

#### Przystawka

Tatar z wędzonego łososa, świeży ogórek, kapary, koper, pumpernikiel

#### Zupa

Tradycyjny barszcz czerwony, pierogi z kapustą kiszoną i grzybami

#### Główne

Wolno gotowane udo gęsie, sos z czerwonego wina z wiśniami, kluski śląskie, duszona czerwona kapusta z jabłkiem i suszoną śliwką

#### lub

Karp smażony sauté, borowiki w śmietanie, ziemniaki gotowane z olejem lnianym i koperkiem, grillowana cytryna

#### Deser

Sernik na kruchym cieście, sos korzenny

**Cena od osoby: 139 PLN + 8% VAT**  
**Do rachunku doliczamy 10% opłaty serwisowej**



# Kolacja wigilijna

## OPCJA 2

### Dania serwowane

#### Przystawka

Tradycyjne pierogi z kiszoną kapustą i suszonymi grzybami leśnymi

#### Zupa

Tradycyjna zupa grzybowa z suszonego podgrzybka, łazanki

#### Główne

Eskalopki z polędwiczki wieprzowej, kurki w śmietanie, pomidory koktajlowe, gnocchi ziemniaczane, bukiet warzyw gotowanych na parze z palonym sezamem na maśle

#### lub

Halibut smażony w panierce z płatków migdała, ziemniaki opiekane w ziłach, buraki karmelizowane w miodzie z tymiankiem

#### Deser

Makowiec, kajmak

**Cena za osobę: 129 PLN + 8% VAT**

**Do rachunku doliczamy 10% opłaty serwisowej**



# Pakiet napojów

## 1

Wino domowe białe lub czerwone  
Piwo beczkowe Tyskie  
Wódka Żubrówka  
Johnnie Walker Red Label  
Gin Gordon's  
Woda mineralna w dzbankach  
Soki owocowe w dzbankach

Napoje gazowane (butelka 0,25 l): Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic  
Napoje gorące: kawa i herbata  
Nielimitowana konsumpcja do 4 godzin: 135 PLN za osobę

## 2

Wino domowe białe lub czerwone  
Piwo beczkowe Tyskie  
Wódka Żubrówka  
Woda mineralna w dzbankach  
Soki owocowe w dzbankach

Napoje gazowane (butelka 0,25 l): Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic  
Napoje gorące: kawa i herbata  
Nielimitowana konsumpcja do 4 godzin: 99 PLN za osobę

## **Pakiet bez alkoholu**

Napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Kinley Tonic  
Soki owocowe  
Woda mineralna gazowana i niegazowana  
Napoje gorące: świeżo parzone kawa i wybór herbat  
Nielimitowana konsumpcja do 4 godzin: 49 PLN za osobę

**Do powyższych cen należy doliczyć 23% VAT**  
**Do rachunku doliczamy 10% opłaty serwisowej**