



Bankiet wigilijny Spotkanie świąteczne Christmas Party



Minimum 20 osób

Pakiet 1 (Catering)

Przekąski zimne

- Filetowany karp w migdałach z bakaliami
- Ryba faszerowana w galarecie ze szparagami
- Łosoś z musem mascarpone **lub** Tartiny z łososiem na ziołowym krutonie
- Schab po warszawsku z musem chrzanowym **lub**
- Koreczki koktajlowe z papryką, śliwką i wędzonym serem camembert
- Śledź w śmietanie z cebulą blanszowaną z jabłkiem
- Śledzie po kaszubsku ze śliwką suszoną i papryką
- Pstrąg filetowany duszony w ziołach podany na pierzynie z zielonego groszku z kruszonką orzechową



Sałatki :

- Sałatka jarzynowa tradycyjna
- Sałatka z tuńczyka i białej fasoli na bukiecie z cykorii radichio z pestkami słonecznika **lub** Sałatka śledziowa z ziemniakami, ogórkiem kiszonym, szczypiorem i sosem majonezowo- śmietanowym



Dania Gorące :

- Zupa barszcz czerwony z uszkami **lub** pasztecikiem
- Łosoś w płaszczyku z ciasta francuskiego
- Schab marynowany w sosie bakaliowym **lub** Karp w sosie z grzybów leśnych na śmietanie
- Ziemniaczki z wody z koperkiem
- Kapusta wigilijna
- Pierogi z kapustą i grzybami

Dodatki :

- Ćwikła
- Pickle domowe
- Pieczywo bankietowe

Desery :

- Owoce świeże filetowane podane z dipem czekoladowo cytrynowym
- Kompozycja ciast domowego wypieku (4 rodzaje)
 - Piernik toruński
 - Baba drożdżowa
 - Sernik babuni
 - Strucla domowa



Napoje zimne 0,5 l /os :

- Kompot z suszonych owoców

Cena od osoby netto :

110 zł/os



Pakiet II **(Catering)**

Aperitif: Lampka czerwonego grzanego wina z Godzikami i pomarańczą

Przekąski zimne

- Bukiet mięs marynowanych i wędlin serwowanych z wyborem dipów z suszonymi owocami : morelowy , śliwkowy, orzechowy
- Terina z łososia z musem szpinakowym
- Śledzie pod pierzynką śmietanową z cebulką cukrową i korniszonem
- Tatar ze śledzia bałtyckiego podany na gryczanych postumentach z korniszonem i marynowaną papryką
- Flądra marynowana w ziołach serwowana na kiełkach lucerny
- Rolmopsy w sosie własnym z szalotką dekorowane suszonym jabłkiem
- Ryba po grecku z marchewkowym Julienne w pomidorowym pellati
- Deska serów pleśniowych i podpuszczkowych podanych z bakaliami
- Schab po warszawsku w galarecie z musem chrzanowo-serowym



Sałatki :

- Sałatka z wędzoną makrelą i rodzynkami
- Sałatka jarzynowa tradycyjna
- Sałatka ziemniaczana ze świeżym szczypiorkiem i jajkiem z dipem śmietanowym





Dania Gorące :

- Krem z borowików z ptysiowym groszkiem lub makaronem łazanki
- Barszcz chrzanowy biały serwowany z jajkiem

- Schab marynowany w ziołach w sosie bakaliowym
- Sandacz pieczony saute z pieca z zielonym pieprzem i plasterkami cytryny
- Gołąbki nadziewane farszem z dorsza
- Paluszki z karpia z zielonym sosem chrzanowym
- Ziemniaczki opiekane w ziołach z jałowcem

Dodatki :

- Ćwikła
- Pikle domowe
- Pieczywo bankietowe

Desery :

- Świeży ananas grillowany serwowany z sosem z czerwonego pieprzu
- Conchiglie makaronowe nadziewane musem makowym z rodzynkami
- Keks z bakaliami
- Placek z rodzynkami
- Rolada makowa
- Piernik toruński

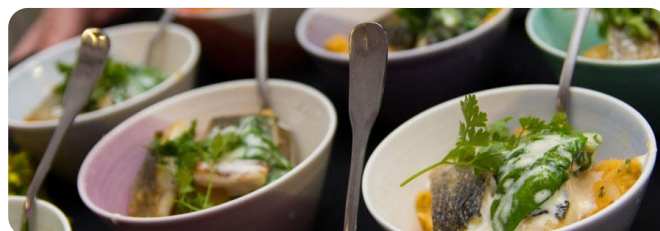
Napoje gorące 0,4l/os :

- Kawa
- Gorąca czekolada z cynamonem
- Herbata
- Dodatki : mleko , cukier , cytryna

Napoje zimne 1 l/os :

- Kompot z suszonych owoców

Cena od osoby netto
150 zł/os



Pakiet III

(Catering)

Przekąski zimne :

- Roladki ze schabu z musem chrzanowo – serowym i rucolą
- Ryba faszerowana w galarecie **lub** Indyk w maladze
- Filetowane paluszki z karpia pieczonego podane z orzechem włoskim i musem śmietanowym
- Ryba po grecku na sposób koktajlowy
- Rolmopsy w sosie własnym i śledzie w oleju oraz śmietanie podane z paluszkami grissini
- Sałatka jarzynowa tradycyjna serwowana

Przekąski ciepłe

- Barszcz czerwony z uszkami **lub** pasztecikiem
- Pierogi z kapustą i grzybami **lub** krokiety z kapustą i grzybami **lub** schab w sosie migdałowym z bakaliami **lub** paluszki z karpia zapiekane w sosie chrzanowym
- Wigilijna kapusta z grzybami **lub** Ziemniaki opiekane w ziołach

Deser:

- Kompozycja ciast świątecznych
 - sernik z bakaliami
 - makowiec
 - keks z bakaliami

Napoje zimne 0,5 l /os :

- Kompot z suszonych owoców

Cena od osoby netto:

70 zł/os



Pakiet IV
(Catering)

Przekąski zimne 200g/os :

- Ryba po grecku tradycyjna **lub** Śledź na grzance z cebulką szalotką
- Sałatka jarzynowa **lub** Sałatka śledziowa z ziemniaczkami i korniszonem
- Pieczywo

Przekąski ciepłe 300g/os

- Barszcz czerwony wigilijny
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Wigilijna kapusta z grochem

Deser:

- Kompozycja ciast świątecznych
 - sernik z bakaliami
 - makowiec
 - keks z bakaliami

Cena od osoby netto:
40 zł /os

