

OFERTA WIGILIJNA

Spotkania wigilijne to doskonała okazja, aby w ciepłej i rodzinnej atmosferze zadbać o integrację zespołu. Zapraszamy państwa do organizacji spotkań wigilijnych w Restauracji Stylowej w Europejskim Boutique Hotelu ***** w samym centrum miasta. Oferujemy pyszne tradycyjne dania wigilijne oraz rodzinną atmosferę. Zapewniamy salę na wyłączność. Do dyspozycji Gości jest również patio.

Wariant 1. Zupa, danie główne, deser, 5 przystawek- czas trwania spotkania do 4 godzin/ 170 zł/os netto

Wariant 2. Zupa, dwa dania główne, deser, 6 przystawek- czas trwania spotkania do 6 godzin/ 210 zł/os netto

Zupa

- Barszcz czerwony z uszkami
- Barszcz czysty z pasztecikiem świątecznym
- Zupa grzybowa z łazankami
- Krem z grzybów leśnych z groszkiem ptysiowym
- Krem z pieczarek z grzankami

Danie główne

- Karp smażony na złoto podany z duszona kapustą
- Dorsz na kaszotto z sosem grzybowym
- Łosoś z rusztu w sosie koperkowym, połówki pieczonych ziemniaków na zielonej sałatce
- Filet z miruny w cieście na szpinaku blanszowanym z ziemniakami gratin

Opcja mięsna:

- Udko z kaczki confit z pomarańczą, modrą kapustą i francuskimi ziemniaczkami
- Sztuka wołowa na chrzanowym puree z karmelizowanymi buraczkami

Desery

- Pieczone jabłko z żurawiną na cynamonowej kruszonce
- Ciasto piernikowe z powidłami śliwkowymi
- Mufina orzechowa z kremem z bitej śmietany

Przystawki

- Śledzik na sałatce z selera i jabłka
- Śledź po polsku z cebulką w oleju
- Śledź po kaszubsku
- Ryba w warzywach po grecku

- Roladka szpinakowa z łososiem
- Tatar ze śledzia na tostach z kaparami
- Jajka faszerowane tuńczykiem
- Łosoś w galaretkach z oliwkami z majonezem szczypiorkowym
- Sałatka z tuńczykiem, selerem naciowym i jajkiem
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sakiewka z ciasta francuskiego z pieczarkami
- Carpaccio z pieczonego buraka z fetą i pestkami dyni
- Kutia z pęczaku z makiem i rodzynkami
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi z ziemniakami i serem
- Wigilijna kapusta z aromatycznymi grzybami

Lub opcja mięsna

- Półmisek pieczystych mięs z ćwikłą i chrzanem oraz marynatami
- Rolada z indyka nadziewana morelami
- Pasztet mięsny z marynowanymi grzybkami

Bufet: kawa, herbata, woda, soki, kompot z suszu

Opcja dodatkowo płatna

- Ciasto świąteczne: makowiec, sernik, piernik, jabłecznik / 20 zł/os netto
- Napoje gazowane
- Alkohole