

Oferta cateringowa – Wigilia 2017

Menu-Bufet Szwedzki

Przekąski zimne (250 g / os.)

- Pasztet świąteczny z bakaliami*
- Śledź z czerwoną cebulką*
- Karp po żydowsku z bakaliami*
- Szczupak faszerowany*
- Filety rybne smażone z salsą grecką*
- Sałatka z pieczonym burakiem z groszkiem i śledziem*
- Sałatka jarzynowa*
- Pieczyno*

Dania gorące (500 g / os.)

- Zupa grzybowa z łazankami*
- Pierogi z pstrągiem*
- Pierogi z grzybami i kapustą*
- Sandacz w sosie koperkowym*
- Wigilijny bigos z wędzoną śliwką*
- Kasza bulgur z tymiankiem*
- Kluski śląskie z masłem ziołowym*

Bufet deserowy (140 g / os.)

- Asortyment ciast świątecznych własnego wypieku
(keks, makowiec, bajaderki, szarlotka z cynamonem)*
- Kutia z bakaliami*

Napoje (800 ml / os.)

- Kawa, herbata, dodatki*
- Kompot z suszu*
- Soki owocowe*
- Woda mineralna*

Koszt: 90,00 zł brutto / os.

*Stawka obejmuje dostarczenie potraw, sprzętu
niezbędnego do wydawania posiłków.
Obsługę kelnerską (do 4 h przyjęcia)*

Na życzenie zapewniamy opłatek

*Katarzyna Tamiola
Specjalista ds. Cateringu
Tel. 661530573*



Oferta cateringowa – Wigilia 2017

Menu-Bufet Szwedzki

Przekąski zimne (250 g / os.)

- ☑ Śledź na ziemniaku z kiszoną kapustą
- ☑ Filety rybne smażone z salsą grecką
- ☑ Paszтет świąteczny z żurawiną
- ☑ Sałatka jarzynowa
- ☑ Pieczywo

Dania gorące

- ☑ Barszcz z wędzoną śliwką i chrzanem (250 ml/os.)
- ☑ Pierogi z pstrągiem (100 g/os.)
- ☑ Pierogi z grzybami i kapustą (100 g/os.)
- ☑ Wigilijny bigos z wędzoną śliwką (150 g/os.)

Bufet deserowy (140 g / os.)

- ☑ Asortyment ciast świątecznych własnego wypieku (keks, makowiecs, sernik, szarlotka z cynamonem)
- ☑ Kutia z bakaliami

Napoje (800 ml / os.)

- ☑ Kawa, herbata, dodatki
- ☑ Kompot z suszu
- ☑ Soki owocowe
- ☑ Woda mineralna

Koszt: 50,00 zł brutto / os.

*Stawka obejmuje dostarczenie potraw, sprzętu niezbędnego do wydawania posiłków.
Obsługę kelnerską (do 4 h przyjęcia)*

Na życzenie zapewniamy opłatek

*Katarzyna Tamiola
Specjalista ds. Cateringu
Tel. 661530573*

