

ZESTAW 1 – przyjęcie serwowane

Przekąski zimne – w stole: (300 g / os.)

Śledź z papryką i ogórkiem kiszonym w sosie salsa
Karp w galarecie z warzywami
Paszтет warzywny w nori (vegan)
Łosoś na biało z nutą chrzanową
Sałatka jarzynowa
Omlęciki szpinakowe z łososiem wędzonym i kawiozem

Danie serwowane: (250 ml/80 g)

Barszcz czerwony /Krokiet z kapustą i grzybami

Dania i dodatki gorące podane na półmiskach : (450 g/os.)

Bigos wigilijny
Pierogi z kapustą i grzybami
Kaszotto z boczniakami /palona marchew

Ciasta : (120 g/os.)

Ciasta świąteczne (keks, makowiec, sernik, kutia)

Dodatki :

Pieczyno

Napoje:

Woda mineralna 300 ml
Sok jabłkowy 500 ml
Kompot z suszonych owoców 400 ml
Kawa, wybór herbat – bez ograniczeń

CENA BRUTTO : 83,00 zł /os.

Na życzenie zapewniamy opłatek.
Stawka obejmuje obsługę kelnerską (do 5 h przyjęcia)

Pozostałe informacje:

Płatność: zadatek 30% (nie mniej niż 400 zł) w momencie rezerwacji, pozostała kwota – do uzgodnienia
- realizacja na podstawie umowy / zamówienia na usługi noclegowe, konferencyjne i gastronomiczne

Podane ceny zawierają VAT.

Możliwość bezkosztowej korekty zamówienia do 3 dni przed terminem, do 10% zakładanych ilości (dotyczy usług gastronomicznych) oraz do 5 dni przed terminem (dotyczy usług noclegowych). Całkowita, bezkosztowa anulacja zamówienia – do 21 dni przed terminem rezerwacji.

Jesteśmy otwarci na Państwa wszelkie sugestie.