

## WIGILIE FIRMOWE 2018

*Zapraszamy na spotkania wigilijne dla Pracowników, Klientów, Przyjaciół Państwa Firmy. Nasze doświadczenie w organizacji tego typu imprez, dania przygotowane według tradycyjnych receptur oraz miła obsługa wprowadzą Państwa w niezapomniany świąteczny nastrój.*

### OFERTA I

#### PRZYSTAWKA GORĄCA (120g):

- Pierogi z kapustą i grzybami, z bobem i prawdziwkami podawane z sosem pietruszkowym

#### ZUPA (250ml):

- Wigilijny barszcz z uszkami

#### DANIE GŁÓWNE (390/140g):

- Sakiewki z łososia nadziewane cytrynowym mascarpone, fasolką szparagową, ziemniakami i sosem szafranowym

#### DESER (130g):

- Puszysty sernik z pomarańczową skórką

#### NAPOJE:

Kawa, herbata

Woda mineralna – 330ml/os

Soki owocowe – 200ml/os

## OFERTA II

### PRZYSTAWKA ZIMNA (120g):

- Płatki łososa marynowane w cytrynie, miodzie, czerwonej cebuli i zielonym pieprzu  
Pieczywo, masło

### PRZYSTAWKA GORĄCA (120g):

- Pierogi z kapustą i grzybami skropione masłem ziołowym

### ZUPA (250ml):

- Wigilijny barszcz z uszkami

### DANIE GŁÓWNE (160/410g):

- Filet z dorsza marynowany w ziołach, otulony płatkami wędzonego łososa, skropiony sosem porowym, podawany na tagliatelle warzywnym i mozaiką ryżową

### DESER (140g):

- Szarlotka na ciepło z konfiturą truskawkową

### NAPOJE:

Kawa, herbata

Woda mineralna – 330ml/os

Soki owocowe – 200ml/os

## OFERTA III

### PRZYSTAWKA ZIMNA (120g):

- Sandacz faszerowany szyszkami rakowymi podawany z musem chrzanowo jabłkowym  
Pieczywo, masło

### PRZYSTAWKA GORĄCA (120g):

- Pierogi z borowikami podane z konfiturą z czerwonej cebuli i sosem pietruszkowym

### ZUPA (250ml):

- Rybna zupa wigilijna z kąskami ryb, warzywami julienne i lanymi kluskami

### DANIE GŁÓWNE (160/430g):

- Filet z karpia królewskiego saute, podany z kapustą zasmażaną, sosem borowikowym i ziemniakami pommes duchesse

### DESER:

- Kompot z suszu (100ml)
- Puszysty sernik (75g)
- Makowiec (75g)

### NAPOJE:

Kawa, herbata

Woda mineralna – 330ml/os

Soki owocowe – 200ml/os

## OFERTA IV

### PRZYSTAWKA ZIMNA (120g) :

- Tatar z łososia wędzonego podany z sosem koperkowym  
Pieczywo, masło

### PRZYSTAWKA GORĄCA (120g):

- Pierogi z borowikami podane z konfiturą z czerwonej cebuli i sosem pietruszkowym

### ZUPA (250ml):

- Wigilijna zupa grzybowa z łazankami

### DANIE GŁÓWNE ( 160/450g) do wyboru:

- Filet z karpia królewskiego saute, podany z kapustą zasmażaną, sosem borowikowym i pieczonymi mini ziemniakami
- Udko z kaczki confi podawane z czerwoną kapustą, złocistymi kopytkami i sosem jeżynowym

### DESER (120g):

- Biała czekolada z malinami – mus z białej czekolady, galaretka z przetartych malin, biszkopt waniliowy, chrupka pralinowa

### NAPOJE:

Kawa, herbata

Woda mineralna – 330ml/os

Soki owocowe – 200ml/os

## OFERTA V

PRZYSTAWKI ZIMNE - *wstawione w stół na półmiskach:*

Tatar z łososia wędzonego podany na pumperniklu 30g

Pstrąg potokowy w delikatnej galarecie 40g

Dorsz po grecku 50g

Terrina z dorsza, łososia i szpinaku w otoczce z marchwi 25g

Krewetki z pikantnej salsie pomidorowej 25g

Pieczyno, masło

PRZYSTAWKI GORĄCE – *wstawione w stół na półmiskach*

Pierogi z borowikami, z kapusta i grzybami, z łososia i ricotty 3x35g

ZUPA (250ml) do wyboru:

Wigilijny barszcz z uszkami

Krem z borowików podany z prażonymi migdałami

DANIE GŁÓWNE (160g/410g):

Filet z sandacza podawany maślanej cukinii, czarnej soczewicy skropiony sosem homarowym

DESERY :

Ciasta bankietowe:

makowiec 40g

sernik 40g

szarlotka 40g

Kompot z suszu 100ml

Owoce filetowane 80g

NAPOJE:

Kawa, herbata

Woda mineralna – 330ml/os

Soki owocowe – 200ml/os

## BUFET

### OFERTA I

#### BUFET ZIMNY:

Tatar z solonego śledzia podawany na pumperniklu 30g  
Dorsz po grecku 50g  
Galantyna z karpia po „Polsku” z rodzynkami i migdałami 30g  
Terrina z sandacza z musem jabłkowo – chrzanowym 35g  
Pasztet z gęsi z borowikami 35g  
Pierś z kurczaka nadziewana musem pistacjowym 25g  
Schab w ziołach wolno pieczony 20g  
Tradycyjna sałatka jarzynowa 60g  
Pieczywo, masło

#### BUFET GORĄCY:

Zupa 250ml:  
Wigilijny barszcz z uszkami

#### Dania główne:

Karp smażony podawany na kapuście z grzybami 120g  
Pierogi: z kapustą i grzybami, ruskie 4x35g  
Łazanki z kapustą 120g

#### BUFET SŁODKI:

Sernik, makowiec 40g  
Mus waniliowy z puree truskawkowym 80g  
Kompot z suszu 100ml

#### NAPOJE:

Kawa, herbata  
Woda mineralna – 330ml/os  
Soki owocowe – 200ml/os

## OFERTA II

### BUFET ZIMNY:

Pstrąg w delikatnej galarecie 40g

Wigilijny śledź w trzech smakach: w śmietanie, z orzechami i śliwkami, w oliwie z cebulką i szczypiorkiem 50g

Galantyna z karpia po „Polsku” z rodzynkami i migdałami 30g

Tatar z łososia wędzonego podawany na świeżym ogórku 30g

Terrina z sandacza faszerowana szybkami rakowymi 30g

Roladka z polędwiczki wieprzowej faszerowana grzybami 25g

Pasztet staropolski otulony wędzonką 35g

Soczysta pierś z indyczki z żurawiną 20g

Domowa sałatka jarzynowa 60g

Pieczyno, masło

### BUFET GORĄCY:

#### ZUPA (250ML):

Wigilijny barszcz z pasztecikami

Wigilijna zupa rybna z kosciami ryb i julienne warzywnym

#### DANIA GŁÓWNE:

Pierogi: z kapustą i grzybami, z soczewicą i pomidorami 2x35g

Łazanki z kapustą 120g

Ruloniki z pstrąga faszerowane warzywami i grzybami podawane na sosie porowo - krewetkowym 90/70g

Sakiewki z indyczki nadziewane szpinakiem i mascarpone podawane na sosie pistacjowym 90/70g

#### DODATKI:

Złociste kopytka 150g

Warzywa gotowane na parze 120g

#### BUFET SŁODKI:

Sernik, makowiec 40g

Tradycyjne tiramisu 60g

Mini półkule czekoladowe 50g

Kompot z suszu 100ml

#### NAPOJE:

Kawa, herbata

Woda mineralna – 330ml/os

Soki owocowe – 200ml/os