



WIGILIA CATERING 2024

ZIMNA PŁYTA

Sałatka jarzynowa	1 kg / 60 zł
Śledź w oleju z cebulką	1 kg / 43 zł
Śledź z jabłkiem i cebulką w śmietanie	1 kg / 46 zł
Ryba po grecku (mintaj)	1 kg / 80 zł
Plastry wędzonego łososia w serku i limonce	1 por / 26 zł
Karp w galarecie	por 35 zł
Pstrąg w galarecie	1 por 35 zł
Tatar z łososia i halibuta	1 por 26 zł
Paszтет z borowikami	1 kg / 70 zł
Zimne nóżki wieprzowe (galaretka wieprzowa)	1 por 10 zł
Galaretka drobiowa	1 por 10 zł
Galantyna drobiowa rolada	1 kg 80 zł
Schab pieczony w majeranku rolada	1 kg 80 zł

ZUPY

Barszcz czerwony	1 litr 25 zł
Grzybowa z makaronem	1 litr 75 zł
Żur grzybowy	1 litr 45 zł
Zupa rybna z kluseczkami i rodzynekami	1 litr 50 zł

DODATKI DO ZUP

Pasztecik z mięsem	1 szt. 12 zł
Krokiet z kapustą i grzybami	1 szt. 12 zł

PIEROGI

Uszka wigilijne z grzybów suszonych	1 kg 72 zł
Pierogi z mięsem	1 kg 55 zł
Pierogi z kapustą i grzybami	1 kg 60 zł

DANIA GŁÓWNE

Kapusta postna z grzybami	1 kg 30 zł
Karp wigilijny smażony	1 por 30 zł
Kaczka pieczona z farszem z szarej renety	1 kg 72 zł
Gęś w całości pieczona z jabłkami cena wg wagi	1 kg 140 zł
Kotlet de volaille wypełniony masłem i pietruszką	1 por 22 zł
Zraz wołowy zawijany w sosie pieczeniowym	1 por 27 zł

CIASTA

Baba piaskowa lukrowana lub w polewie czekoladowej	1 szt. 60 zł
Piernik z bakaliami i owocami kandyzowanymi	keksówka 105 zł
Sernik z brzoskwiniami i pianką bezową	fi 25 150 zł
Makowiec lukrowany na cieście babkowym	fi 25 120 zł
Szarlotka na cieście kruchym	fi 25 110 zł

ZAMÓWIENIA PRZYJMujemy OSOBIŚCIE LUB POD NUMEREM TELEFONU: +48 71 335 29 06. WARUNKIEM DOKONANIA ZAMÓWIENIA JEST WPLATA ZALICZKI W WYSOKOŚCI 100% WARTOŚCI ZAMÓWIENIA GOTÓWKĄ, KARTĄ PŁATNICZĄ LUB PRZELEWEM NA KONTO BANKOWE HOTELU NUMER BNP PARIBAS BANK POLSKA SA

22 2030 0045 1110 0000 0035 4050 Z DOPISKIEM „CATERING WIGILIA 2024” DO DNIA 19 GRUDNIA 2024. PROSIMY O PODANIE IMIENIA I NAZWISKA OSOBY DOKONUJĄCEJ ZAMÓWIENIA. ODBIÓR ZAMÓWIENIA DNIA 23.XII (PRZEZ CAŁY DZIEŃ)



wigilia firmowa 2024

przystawki

Śledzik w śmietanie z jabłkiem, cebulką i tartym jajkiem,
Paszтет cielęcy z sosem tatarskim, chrzanem,
Nóżki wieprzowe w galarecie z marynowanymi piklami,
Ryba po grecku smażona na farszu z marchewki i pomidorów,
Zielona sałatka z gruszką, serem pleśniowym i prażonymi pestkami słonecznika,
Kapusta wigilijna z grochem lub śliwką i grzybami,
Ręcznie lepione pierogi z kapustą i grzybami

Zupa (1 do wyboru)

Aromatyczna zupa grzybowa z kluseczkami
Rubinowy barszcz z ręcznie robionymi uszkami

Danie główne (1 do wyboru)

Nadziewany indyk z żurawiną sosem beszamel, babeczką ryżu i bukietem surówek
Łezka kurczaka z bakaliami zapiekana pod kołderką sera, ziemniaki puree z bukietem surówek

Sakiewka schabu nadziewana grzybami i kapustą, puree ziemniaczane, świąteczny sosem pieczeniowy z warzywami karmelizowanymi

Zraz wołowy z boczkiem, cebulką i ogórkiem kiszonym z kluseczkami, zasmażanymi buraczkami

Świąteczna kaczka w sosie z pomarańczami, szagówkami i modrą kapustą z rodzynkami

Filet z dorsza w jajku z sosiku holenderskim na szpinaku z puree ziemniaczanym

Filet z pstrąga z boczniakiem, ziemniaczkami z bukietem surówek

Łosoś z sosem cytrynowym na puree ziemniaczanym, brukselką z masłem

Krokiet z twarogiem podwędzonym i cebulką w sosie pieczarkowym -vege

Kopytka w sosie grzybowym z parmezanem -vege

Deser (patery)

Świąteczny mix ciasteczek, makowiec, piernik ze śliwkami, mini pierniki,

pieczone jabłko z miodem i orzechami,

Kutia pszenica z miodem, bakalie i orzechy

Świąteczny kompot z suszu

Napoje bezalkoholowe

Woda gazowana i niegazowana

Soki owocowe

Kawa / Herbata

Napoje alkoholowe

220 zł / os

Wino domowe w karafkach 0.5 - 50 zł

Piwo beczkowe Żywiec 14 zł

Wino białe - Chardonnay 55 zł • Wino czerwone - Sauvignon 55 zł

czas trwania przyjęcia do 6 h

wigilia firmowa 2024

przystawki

Śledzik w śmietanie z jabłkiem, cebulką i tartym jajkiem,
Paszтет cielęcy z sosem tatarskim, chrzanem,
Nóżki wieprzowe w galarecie z marynowanymi piklami,
Ryba po grecku smażona na farszu z marchewki i pomidorów,
Zielona sałatka z gruszką, serem pleśniowym i prażonymi pestkami słonecznika,
Kapusta wigilijna z grochem lub śliwką i grzybami,
Ręcznie lepione pierogi z kapustą i grzybami

Zupa (1 do wyboru)

Aromatyczna zupa grzybowa z kluseczkami
Rubinowy barszcz z ręcznie robionymi uszkami

Danie główne (4 do wyboru / na półmiskach)

schab roladki faszerowany serem i pieczarkami
zraz wołowy zawijany z boczkiem ogórkiem w sosie
pieczeń wieprzowa w sosie
kotlet de volaille z masłem pietruszką
udko kurczaka nadziewane w papilotach
południczka wieprzowa w boczku
rolada kaczki z jabłkami w sosie pieczeniowym
filecik dorsza w jajku i ziołach

**ziemniaki z wody / kluski śląskie
buraczki zasmażane na ciepło
surówka z kapusty białej, seler z rodzynkami, marchewka z mandarynką

Deser (patery)

Świąteczny mix ciasteczek, makowiec, piernik ze śliwkami, mini pierniki,
pieczone jabłko z miodem i orzechami,
Kutia pszenica z miodem, bakalie i orzechy
Świąteczny kompot z suszu

Napoje bezalkoholowe

Woda gazowana i niegazowana
Soki owocowe
Kawa / Herbata

Napoje alkoholowe

220 zł / os

Wino domowe w karafkach 0.5 - 50 zł
Piwo beczkowe Żywiec 14 zł
Wino białe - Chardonnay 55 zł • Wino czerwone - Sauvignon 55 zł

czas trwania przyjęcia do 6 h