

WIGILIA CENNIK DLA FIRM ZE SPRZETEM, OBSŁUGĄ, TRANSPORTEM MIN 30 OS.

Przykładowe Menu:

Menu I – 140 zł netto /os

Zimny bufet ok 400g /os:

Śledź z cebulką

Śledź po kaszubsku

Śledź pod pierzynką jajeczną

Strucla z wędzonym łososiem

Jaja z majonezem i szczypiorkiem

Ryba po grecku

Karp z musem chrzanowym w galarecie

Mięsa pieczone (boczek, schab, karkówka) z konfiturą z czerwonej cebuli

Tradycyjna sałatka jarzynowa lub #wegańska

Pieczyno bankietowe mix

Zupa 250 ml/os:

Zupa grzybowa z łazankami

Ciepły bufet:

Karp smażony ok 150 g/os

Puree ziemniaczane 150 g/os

Surówka z marchwi i pora 150 g/os

Pierogi z kapustą i grzybami 2 szt/os

Krokiety z kapustą i grzybami 1 szt/os

Kapusta wigilijna z grzybami 150g /os

Słodki bufet mix 200 g/os

Świąteczny sernik z lukrem

Ciasto makowe na kruchym spodzie

Ciasto marchewkowe z kremem mascarpone

Kutia z makiem

Menu II – 145 zł netto/os

Zimny bufet ok 400 g/os:

Śledź z cebulką

Śledź pod pierzynką jajeczną

Roladki z łososia wędzonego z serkiem ziołowym

Musze makaronowe z pastą jajeczną z tuńczykiem, kaparami i koprem

Ryba po grecku

Deska serów z winogronem i orzechami włoskimi

Tymbaliki drobiowe z warzywami

Tradycyjna sałatka jarzynowa lub #wegańska

Sałatka śledziowa z jajkiem

Pieczyno bankietowe mix

Zupa 250 ml+ 3 szt/os:

Barszcz czerwony

Uszka z kapustą i grzybami

Ciepły bufet g/ os:

Dorsz w sosie cytrynowym 150g+sos

Bukiet warzyw gotowanych z masełkiem 150 g

Ryż biały z dzikim 150 g

Pierogi z kapustą i grzybami 4 szt

Słodki bufet 200 g/os

Świąteczny sernik z lukrem

Ciasto marchewkowe z kremem mascarpone

Piernik Toruński

Kutia z makiem

Menu III 152 zł netto

Zimny bufet ok 400 g/os:

Śledź z cebulką

Śledź po kaszubsku

Łosoś wędzony z jajkiem przepiórczym, kaparami i serkiem

Musze makaronowe z pastą jajeczną z tuńczykiem, kaparami i koprem

Ryba po grecku

Deska serów z winogronem i orzechami włoskimi

Mięsa pieczone (boczek, schab, karkówka) z konfiturą z czerwonej cebuli

Pierś kaczki w sosie cumberland

Tradycyjna sałatka jarzynowa lub wegańska

Sałatka z makaronu sojowego i paluszków krabowych

Pieczyno bankietowe mix

Zupa 250 ml/os:

Krem z borowików z mascarpone i groszkiem ptysiowym

Ciepły bufet:

Łosoś w sosie koperkowym 150 g +sos

Ryż biały z dzikim 150 g

Surówka z marchwi i pora 150 g

Pierogi z kapustą i grzybami 3 szt

Pierogi ukraińskie 2 szt

Paszteciki z kapustą i grzybami 2 szt

Słodki bufet mix 200 g/os

Świąteczny sernik z lukrem

Ciasto makowe na kruchym spodzie

Piernik Toruński

Małe babeczki z powidłami, kajmakiem i orzechami

Menu IV 158 zł netto/os

Zimny bufet ok 400 g/os:

Śledź z cebulką

Śledź po kaszubsku

Łosoś wędzony z jajkiem przepiórczym, kaparami i serkiem

Jaja z pieczarkami

Ryba po grecku

Deska serów z winogronem i orzechami włoskimi

Mięsa pieczone (boczek, schab, karkówka) z konfiturą z czerwonej cebuli

Pasztet z królikiem i śliwką z konfiturą borówkową

Sałatka ziemniaczana z makrelą i koprem

Tradycyjna sałatka jarzynowa lub #wegańska

Pieczyno bankietowe mix

Zupa mix 250 ml/os:

Barszcz czerwony

Krem z borowików z mascarpone i groszkiem ptysiowym

Ciepły bufet:

Łosoś w sosie koperkowym 100 g+sos

Kaczka z pieca cała luzowana z sosem żurawinowym ¼ kaczki +sos

Ryż biały z dzikiem 100 g

Kluski śląskie 100 g

Karmelizowane buraczki z porzeczką 100 g

Jabłka pieczone z majerankiem 100 g

Pierogi z kapustą i grzybami 2 szt

Kapusta wigilijna z grzybami 100 g

Słodki bufet mix 200 g/os

Świąteczny sernik z lukrem

Ciasto makowe na kruchym spodzie
Małe babeczki z powidłami, kajmakiem i orzechami
Małe babeczki z budyniem i owocami

Dodatkowo płatne napoje :

Opcja 1 – 9 zł netto/os

Kompot Wigilijny 350 ml/os

Opcja 2 – 12 zł netto/os

Wybór herbat z dodatkami zimowymi

Kawa rozpuszczalna

Kawa z ekspresu

Opcja 3 – 18 zł netto/os

Wybór herbat z dodatkami zimowymi

Kawa rozpuszczalna

Kawa z ekspresu

Wybór soków 100% pomarańcz i jabłko 200 ml/os

Kompot owocowy 200 ml/os

Kompot Wigilijny 200 ml/os

Woda niegazowana/ gazowana z cytryną i miętą

Menu do własnej kompozycji:

Zimny bufet:

Śledź z cebulką

Śledź po kaszubsku

Śledź pod pierzynką jajeczną

Roladki z łososia wędzonego z serkiem ziołowym

Łosoś wędzony z jajkiem przepiórczym, kaparami i serkiem

Strucla z wędzonym łososiem

Kulebiak wigilijny z kapustą
Jaja faszerowane łososiem wędzonym
Jaja z pieczarkami
Jaja z majonezem i szczypiorkiem
Muszle makaronowe z pastą jajeczną z tuńczykiem, kaparami i koprem
Ryba po grecku
Karp z musem chrzanowym w galarecie
Deska serów z winogronem i orzechami włoskimi
Mięsa pieczone (boczek, schab, karkówka) z konfiturą z czerwonej cebuli
Tymbaliki drobiowe z warzywami
Schab po Warszawsku
Paszтет z królikiem i śliwką z konfiturą borówkową
Pierś kaczki w sosie cumberland
Sałatka ziemniaczana z makrelą i koprem
Tradycyjna sałatka jarzynowa lub #wegańska
Sałatka śledziowa z jajkiem
Sałatka z makaronu sojowego i paluszków krabowych
Pieczywo bankietowe mix

Zupa:

Barszcz czerwony
Uszka z kapustą i grzybami (do zupy)
Zupa grzybowa z łazankami
Krem z borowików z mascarpone i groszkiem ptysiowym

Ciepły bufet:

Łosoś w sosie koperkowym
Dorsz w sosie cytrynowym
Karp smażony
Kaczka z pieca cała luzowana z sosem żurawinowym
Roladki z indyka z nadzieniem serowym z suszonymi pomidorami w sosie szpinakowym

Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym
Zrazy wołowe z sosie pieczeniowym
Wegańskie pulpeciki z tofu w sosie orzechowym
Wege kotlet z kaszy gryczanej i pieczarek
Kotlet mielony z grzybami
Bigos staropolski
Pierogi z kapustą i grzybami
Pierogi ukraińskie
Paszteciki z kapustą i grzybami
Krokiety z kapustą i grzybami
Kapusta wigilijna z grzybami
Karmelizowane buraczki z porzeczką
Jabłka pieczone z majerankiem
Bukiet warzyw gotowanych
Surówka z marchwi i pora
Puree ziemniaczane
Ryż biały z dzikim
Kluski śląskie
Kopytka z batata wegańskie i bezglutenowe

Słodki bufet

Świąteczny sernik z lukrem
Ciasto makowe na kruchym spodzie
Szarlotka tradycyjna/ wegańska
Ciasto marchewkowe z kremem mascarpone
Piernik Toruński
Małe babeczki z powidłami, kajmakiem i orzechami
Małe babeczki z budyniem i owocami
Kompot wigilijny
Kutia z makiem

Napoje

Wybór herbat z dodatkami zimowymi

Kawa rozpuszczalna

Kawa z ekspresu

Wybór soków 100% pomarańcz / jabłko

Kompot owocowy

Kompot Wigilijny

Woda niegazowana/ gazowana z cytryną i miętą

Oferta stworzona dla eventów powyżej 30 osób. W cenie netto zawarte jest:

-transport* (* transport dodatkowo płatny 300 zł netto dla zamówień poniżej 4200 zł netto)

-obsługa cateringu 3 h + rozłożenie i złożenie sprzętu (dodatkowe godziny obsługi cateringu płatne dodatkowo , wycena indywidualna)

- bufet i zastawa dopasowana do oferty

- delikatna dekoracja bufetów

Dodatkowo płatne:

Stoły, krzesła, tekstylia dla gości