

Oferta Wigilijna dla firm

Bufet Wigilijny Menu

Propozycja nr I

Zupa

Tradycyjny barszcz czerwony z pasztecikiem

Bufet ciepły

*Fileciki z soli i łososia w sosie
śmietanowo- bazyliowym*

*Domowe pierogi wigilijne z nadzieniem z
kapusty i grzybów, okraszone cebulką,
podane z sosem z kurek*

*Łazanki z kapustą i grzybami
Ziemniaki opiekane w ziołach
Warzywa blanszowane*

Bufet zimnych przekąsek

Śledź w oliwie

Dorsz w sosie greckim

Pasztet rybny

aromatyzowany koprem

Mus z wędzonego łososia

podany na chrupiącym toście

Sałatka śledziowa

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Bufet cukiernika

Krucze babeczki z owocami

Mini eklerki z nadzieniem

Kawa, herbata

Woda z cytrusami

Kompot z suszonych owoców

Koszt bufetu: 70,00 zł brutto / osoba

Propozycja nr II

Zupa

Grzybowa z łazankami

Bufet ciepły

Domowe pierogi wigilijne z nadzieniem z kapusty i pieczarek, okraszone cebulką

Pierogi faszerowane gotowanym karpem i pstrągiem, podane z sosem z kurek

Łosoś pieczony, podany na sosie śmietanowo – borowikowym

Fileciki z soli i łososia w sosie śmietanowo- bazyliowym

Ziemniaki pieczone w ziołach

Warzywa blanszowane z ziołowym masełkiem

Surówka z buraczków

Przystawki zimne

Pstrąg parzony w białym winie

glazurowany cytrynową galaretką

Tymbaliki z białych ryb, dopełnione szyjkami

rakowymi, w jarzynach

Sałatka śledziowa

Tatar z łososia z kaparami i oliwkami

Pasztet rybny

Dorsz w sosie greckim

Śledzik w śmietanie z cebulą, ogórkiem i jabłkiem

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Mix sałat i warzyw z tuńczykiem i zielonymi oliwkami

Dodatki

Pieczywo, masełka smakowe, sosy

Bufet cukiernika

Domowa szarlotka

Tradycyjny makowiec

Kawa, herbata

Woda z cytrusami

Kompot z suszonych owoców

Koszt bufetu: 95,00 zł brutto / osoba



Propozycja nr III

Zupa

Zupa borowikowa z lanymi kluseczkami
Tradycyjny barszcz czerwony z pasztecikiem

Bufet ciepły

Filet z halibuta zapiekany z suszonymi pomidorami
i parmezanem
Pierogi z kapustą i grzybami, okraszone cebulką
Pierogi faszerowane łososiem i karpem
Pstrąg panierowany w płatkach migdałów
Łazanki z kapustą i grzybami
Roladki z soli, z szyjkami rakowymi w sosie
śmietanowo – koperkowym
Cannelloni z duszonym szpinakiem i serem feta
Ziemniaki opiekane w ziołach
Warzywa blanszowane
Surówka z kiszanej kapusty

Bufet zimnych przekąsek

Przepiórcze jajka z kawiozem i łososiem
Fileciki z pstrąga parzone w białym winie,
glazurowane cytrynową galaretką
Tatar z wędzonego i świeżego łososa,
z kaparami i pastą guacamole
Śledzik w śmietanie z cebulką,
ogórkiem i jabłkiem
Mus z wędzonego łososa podany z
kaparami
Łódyczki z cykorii podane z anchois
i orzechami
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Mix sałat, warzyw i ziół z serem feta
i czarnymi oliwkami

Dodatki

Kosze pieczywa i masełka smakowe

Bufet Cukiernika

Tradycyjny makowiec
Domowa szarlotka
Kawa, herbata
Woda z cytrusami
Kompot z suszonych owoców

Koszt bufetu: 130,00 zł brutto / osoba

Forma płatności: do uzgodnienia

