

WIGILIA FIRMOWA

RESTAURACJA LOKOMOTYWA



Propozycja menu na organizację Świątecznego Spotkania Firmowego

Czas trwania uroczystości do 5 godzin (max. do godz. 22:00)

Zupa:

Zupa z leśnych grzybów z delikatnymi kluseczkami półfrancuskimi

Danie główne podane na półmiskach (4 do wyboru, 2,5 porcji na osobę):

Duszony filet z sandacza z aksamitnym sosem cytrynowym

Łosoś pieczony pod ziołową kruszonką

Morszczuk w złocistej panierce z warzywami julienne i sosem pomidorowym

Smażony karp z aromatycznymi karmelizowanymi warzywami

Tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami leśnymi

Pierogi z delikatnym farszem z pieczonej ryby i ziemniaków

Wolno duszone policzki wieprzowe w aromatycznym sosie własnym

Polędwiczki wieprzowe w sosie z leśnych grzybów

Udko z kaczki confit na modrej kapuście

Golonka wieprzowa w złocistej skórce z kapustą zasmażaną

Tradycyjny kotlet de volaille

Udko z kurczaka faszerowane mięsem i warzywami, w aksamitnym sosie z leśnych grzybów

Klasyczny kotlet schabowy w chrupiącej panierce

Dodatki (2 skrobiowe do wyboru):

Ziemniaki gotowane

Ziemniaki pieczone z rozmarynem

Kopytka z masłem

Kasza pęczak z grzybami

Zestaw surówek

Zimny bufet świątecznych przekąsek:

Deska regionalnych wędlin i mięs pieczystych z hotelowej spiżarni

Tradycyjny śledź bałtycki w dwóch odsłonach:

po kaszubsku oraz z cebulką i olejem

Świąteczny pasztet domowy z konfiturą żurawinową

Szpinakowa rolada z wędzonym łososiem i kremowym nadzieniem



Tortille z chrupiącymi warzywami
Świąteczna sałatka jarzynowa
Klasyczna sałatka grecka z serem feta
Aromatyczna sałatka makaronowa z kurczakiem

Dodatki:

Pieczyno, masło

Bufet deserowy (3 rodzaje do wyboru, 2 porcje na osobę):

Tradycyjny piernik z owocową marmoladą
Kremowy sernik w tradycyjnym stylu
Świąteczny makowiec z bakaliami
Domowe ciasto z porzeczkami
Delikatne ciasto kokosowe

Napoje:

Woda niegazowana z cytryną
Kompot z suszu
Kawa, herbata z dodatkami

Menu w cenie 220 zł/os. netto

Dodatkowe informacje:

- ✓ Oferta dostępna dla min. 20 osób.
- ✓ Obsługa (DJ, Fotograf) 50% ceny.
- ✓ **ZLECENIODAWCA** może zmniejszyć zamówienie i liczbę Gości najpóźniej do 7 dni przed uroczystością, ale nie więcej niż o 10%.
- ✓ Istnieje możliwość zamówienia dania serwowanego wg. specjalnej diety, np. bez glutenu, bez laktozy, etc. Obowiązuje odrębna kalkulacja.
- ✓ Wyboru menu należy dokonać najpóźniej na 14 dni kalendarzowych przed uroczystością.
- ✓ Na życzenie zapakujemy jedzenie pozostałe po uroczystości.
- ✓ Uroczystość można przedłużyć maksymalnie o jedną godzinę.
- ✓ Opłata za przedłużenie wynosi 600 zł do 50 osób, 1000 zł powyżej 50 osób.

