

WIGILIA FIRMOWA

RESTAURACJA LOKOMOTYWA



Propozycja menu na organizację Świątecznego Spotkania Firmowego

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

Wariant w formie bufetu od 30 osób

Zupa:

Krem z pieczonego buraka

Danie główne (2,5 porcji na osobę):

Pierogi z kapustą i grzybami, złocista cebulka z pietruszką (4 szt./os.)

Dorsz zapiekany pod kruszonką ziołową

Udko faszerowane mięsem i warzywami, sos pieczarkowy

Bigos świąteczny z grzybami leśnymi i śliwką suszoną

Dodatki:

Ziemniaki gotowane

Ziemniaki pieczone z rozmarynem

Warzywa zapiekane pod beszamelem

Surówka z kiszonej kapusty

Zimny bufet (3 porcje na osobę):

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z tuńczykiem

Morszczuk smażony, warzywa julienne w sosie pomidorowym

Śledź w oleju

Pasztet świąteczny ze śliwkami i żurawiną

Dodatki:

Pieczyno, masło

Bufet deserowy (2 porcje na osobę):

Świąteczne ciasta (piernik, makowiec, sernik)

Napoje:

Woda niegazowana z cytryną,

Kompot z suszu

Kawa, herbata z dodatkami

Menu w cenie 195 PLN/os. brutto

*W cenie menu: Świąteczna dekoracja stołu, oprawa muzyczna w tle, obsługa kelnerska

