

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:

Zupa grzybowa z lanymi kluskami

Danie główne (2,5 porcji na osobę):

Karp smażony z warzywami karmelizowanymi
Pierogi z kapustą i grzybami, złocista cebulka z pietruszką (2 szt./os.)

Pierogi z pieczoną rybą i ziemniakami, masło ziołowe (2 szt./os.)

Filet z kurczaka zapiekany z sosem szpinakowym

Bitki wieprzowe w sosie grzybowym

Dodatki:

Ziemniaki pieczone z rozmarynem

Kasza pęczak z grzybami

Modra kapusta

Warzywa zapiekane pod beszamelem

Surówka z kiszonej kapusty

Zimny bufet (3,5 porcji na osobę):

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z tuńczykiem

Morszczuk smażony, warzywa julienne w sosie pomidorowym

Śledź w oleju

Lin złocisty w zalewie octowej

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 220 PLN/os. brutto

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

