

WIGILIA FIRMOWA

RESTAURACJA LOKOMOTYWA



Propozycja menu na organizację Świątecznego Spotkania Firmowego

Czas trwania uroczystości do 3 godzin (max. do godz. 22:00) ★

Wariant serwowany od 20 do 40 osób

Przystawka:

Terrina z sandacza, mus z pieczonego buraka, świeży ogórek

Zupa:

Barszcz z uszkami

Danie główne:

Udko z kaczki z pieczonym jabłkiem podane z kopytkami,
buraczkami karmelizowanymi oraz sosem śliwkowym

Przekąski zimne (3 porcje na osobę):

Lin złocisty w zalewie octowej

Śledź z śmietaną z jabłkiem i cebulką

Paszтет świąteczny ze śliwkami i żurawiną

Półmisek mięs pieczonych i wędlin

Salatka z pieczonego buraka (sałata lodowa, biały ser wędzony, szczypiorek, słonecznik)

Dodatki:

Pieczywo, 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 185 PLN/os. brutto

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

