

Boże Narodzenie to doskonała okazja do zorganizowania firmowej wigilii. Spotkanie w gronie współpracowników - osób, z którymi spędzamy znaczną część każdego dnia - stwarza możliwość podsumowania osiągnięć.



Na ten uroczysty dzień Szef Kuchni przygotuje dla Państwa Świąteczne Menu, które składać się będzie z tradycyjnych potraw kuchni polskiej i nie tylko.

Proponujemy spotkanie wigilijne dla Państwa Firmy z naszym cateringiem



- Menu cateringowe **w cenie 79 PLN/** netto za osobę
- Menu cateringowe **w cenie 99 PLN/** netto za osobę

Poza samą wieczerzą wigilijną istnieje możliwość zorganizowania dodatkowych atrakcji, takich jak: recital kolęd, spotkanie ze św. Mikołajem i Śnieżynkami oraz wiele innych zgodnie z Państwa życzeniem.

Serdecznie zapraszamy na polską gościnę w najlepszym wydaniu.



Menu I catering do firmy 79 zł netto/osobę

Zupa w kociołku - 1 do wyboru:

- Wigilijny barszcz czerwony na domowym zakwasie z uszkami z grzybami
- Wigilijna zupa z aromatycznych grzybów z domową łązanką

Dania ciepłe w podgrzewaczach:

- Wigilijne pierogi z kapustą i aromatycznymi grzybami
- Wigilijna kapusta z aromatycznymi grzybami

Zimne przystawki:

- Terrina z karpia po żydowsku
- Śledź z cebulka i nutą oleju lnianego
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z tuńczykiem na krakersach

Słodki Bufet :

- Szarlotka
- Makowiec
- Piernik wigilijny z bakaliami
- Sernik

Czas serwisu menu – do 1 godz.

Każda dodatkowa godzina serwisu wiąże się z dopłatą w wysokości 10% wybranego menu



Menu II catering do firmy 99 zł netto/osobę

Zupa w kociołku - 1 do wyboru:

- Wigilijny barszcz czerwony na domowym zakwasie z uszkami z grzybami
- Wigilijna zupa z aromatycznych grzybów z domową łązanką

Dania ciepłe w podgrzewaczach:

- Filet z pieczonego morskiczka kapskiego na sosie pomidorowo - kaparowym
- Pierogi z grzybami i kapustą
- Kapusta wigilijna z grzybami
- Ziemniaki pieczone w ziołach
- Surówka z selera

Zimne przystawki:

- Terrina z karpia po żydowsku
- Wybór jaj faszerowanych pastami z ryb i grzybów
- Rolmopsy na sosie musztardowym
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z tuńczykiem na krakersach

Słodki Bufet :

- Makowiec staropolski
- Szarlotka
- Piernik wigilijny z bakaliami
- Sernik

Czas serwisu menu – do 2 godz.

Każda dodatkowa godzina serwisu wiąże się z dopłatą w wysokości 10% wybranego menu



Polecamy wzbogacenie wybranego Menu w dodatkowe dania i napoje

BUFET ZIMNY

PRZYSTAWKI

- Pasztet pieczony z marynowanymi grzybami – 9 zł / os.
- Pasztet pieczony z żurawiną, z migdałami – 9 zł / os.
- Schab pieczony a'la Carpaccio – 9 zł / os.
- Boczek z mussem bawarskim z awokado – 9 zł / os.
- Rolada z karpia z rodzyneką (w galarecie) – 9 zł / os.
- Różyczki z łososia na tostach – 12 zł / os.
- Pstrąg faszerowany w całości 1 szt. – 120 zł /10 os.
- Tatar z tuńczyka i śledzia – 12 zł / os.
- Śledzie pod pierzynką – 9 zł /os

SAŁATKI

- Sałatka śledziowa z czerwoną kapustą i ze śliwką – 9 zł / os
- Sałatka z tuńczyka – 9 zł /os

NAPOJE

Proponujemy możliwość nielimitowanego dostępu do napojów bezalkoholowych

Pakiet

18 zł / os. do 3 godz.

30 zł /os. do 6 godz.

Napoje gazowane: (Pepsi, Mirinda, 7 Up)

Soki owocowe, woda mineralna

Kawa, herbata

Serwis

W cenie każdego Menu Catering serwujemy na naczyniach jednorazowych lub melaminie, sztucze jednorazowe biały obrus, stroik świąteczny na bufet,

Serwis dodatkowy:

- serwis na porcelanie – 3 zł /os.

Wszystkie ceny podane w ofercie są cenami netto. Do cen należy doliczyć podatek VAT

Transport

- 100 zł do 15km od Hotelu
- Powyżej 15 km od Hotelu – uzgadniany indywidualnie

Serdecznie zapraszamy na polską gościnę w najlepszym wydaniu

HOTEL*** Chabrowy Dworek, Seroki Wieś 138a, tel. 46 86 13 055, 46 86 15 474 biuro@chabrowy.pl, ,

www.chabrowy.pl

