

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 w naszym Hotelu



Tradycyjna wigilia przy stołach:

- Menu serwowane **w cenie 69 PLN/** netto za osobę
- Menu serwowane **w cenie 89 PLN/** netto za osobę
- Menu serwowane **w cenie 109 PLN/** netto za osobę
- Menu bufetowe **w cenie 119 PLN/**netto za osobę



Serdecznie zapraszamy na polską gościnę w najlepszym wydaniu.



Menu I (serwowane) 69 zł netto/osoba

Zupa - 1 do wyboru:

- Wigilijny barszcz czerwony na domowym zakwasie z uszkami z grzybami
- Wigilijna zupa rybna z karpia

Dania gorące - 1 do wyboru

- Pieczony filet z morszczuka kapskiego na salsie pomidorowo – paprykowej z puree ziemniaczanym i surówką z kiszonej kapusty
- Filet z tilapii smażony w złocistym sezamie z opiekanyimi ziemniakami i surówką z kapusty kiszonej

Ciepła przystawka wigilijna

- Wigilijne pierogi z kapustą i aromatycznymi grzybami

Zimne przystawki:

- Terrina z karpia po żydowsku
- Śledź na sosie musztardowym z piklami
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z tuńczykiem na krakersach

Słodki Bufet:

- Szarlotka
- Makowiec
- Piernik wigilijny z bakaliami
- Sernik



Menu II (serwowane) 89 zł netto/osoba

Zupa - 1 do wyboru:

- Wigilijny barszcz czerwony na domowym zakwasie z uszkami z grzybami
- Wigilijna zupa z aromatycznych grzybów z domowymi łazankami

Dania gorące - 1 do wyboru:

- Filet z karpia pieczony z ziołami i złocistą cebulką podawany z pieczonymi ziemniakami i surówką z kapusty kiszonej
- Polędwiczka z dorsza saute smażona na maśle cytrynowym Podawana z puree ziemniaczanym i warzywami sezonowymi

Ciepłe przystawki wigilijne :

- Wigilijne pierogi z kapustą i aromatycznymi grzybami
- Pierogi z kaszą i kurkami
- Wigilijna kapusta z aromatycznymi grzybami

Zimne przystawki:

- Terrina z karpia po żydowsku
- Śledź z cebulką i nutą oleju lnianego
- Rolmopsy na sosie musztardowym z piklami
- Śledź z suszonymi grzybami
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z tuńczykiem na krakersach

Słodki Bufet

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



Menu III (serwowane) 109 zł netto/osoba

Zupa - 1 do wyboru:

- Wigilijny zupa z aromatycznych grzybów z domową ʒazanką
- Wigilijna zupa rybna z karpia

Dania na ciepło - 1 do wyboru:

- Pieczony filet z morszczuka kapskiego na salsie pomidorowo – paprykowej z puree ziemniaczanym i surówką z kiszzonej kapusty
- Pieczona polędwiczka wieprzowa otulona boczkiem na sosie grzybowym podana z kopytkami i warzywami grillowanymi
- Pieczona pierś z kurczaka z kostka z kieszonka faszerowana szpinakiem na sosie z suszonych pomidorów podana z gnocchi i bukiet sałat

Zimne przystawki:

- Pstrąg faszerowany
- Wybór tradycyjnych mięs pieczonych
- Wybór świątecznych pasztetów
- Śledź w sosie musztardowym z piklami
- Śledź z suszonymi grzybami
- Wybór jaj faszerowanych pastami z ryb i grzybów
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z tuńczykiem na krakersach
- Sałatka z kurczakiem na sosie miodowo – musztardowym z orzechami



Danie na ciepło:

- Wigilijny barszcz czerwony na domowym zakwasie podany z tradycyjnymi pierogami z kapustą i aromatycznymi grzybami

Słodki Bufet:

- Szarlotka
- Makowiec
- Piernik wigilijny z bakaliami
- Sernik



Menu IV w formie bufetu 119 zł netto/osoba

Zupa 1 do wyboru:

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

Bufet ciepły

- Pieczone polędwiczki z dorsza na sosie limonkowo – koperkowym
- Smażony filet z pstrąga ʒososiowego na sosie pomidorowo - kaparowym
- Wigilijne pierogi z kapustą i aromatycznymi grzybami
- Wigilijna kapusta z aromatycznymi grzybami
- Ziemniaki podsmażone z ziołami
- Warzywa sezonowe z ziołami prowansalskimi

Zimne przystawki

- Terrina z karpia po ʒydowsku
- Wigilijne galaretki z ryb słodkowodnych
- Pstrąg faszerowany
- Śledź z cebulką i nutą oleju lnianego
- Śledź z suszonymi grzybami
- Wybór jaj faszerowanych pastami z ryb i grzybów
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z tuńczykiem na krakersach

Słodki Bufet

- Szarlotka
- Piernik wigilijny z bakaliami
- Sernik
- Makowiec

Czas serwisu menu – do 3 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

- Paszтет pieczony z marynowanymi grzybami – 9 zł / os.
- Paszтет 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

OPEN BAR

Proponujemy możliwość nielimitowanego dostępu do napojów bezalkoholowych i alkoholowych w ramach poniższych pakietów

Pakiet I

18 zł / os. do 3 godz.

30 zł / os. do 6 godz.

W pakiecie Napoje bezalkoholowe

Napoje gazowane: (Pepsi, Mirinda, 7 Up)

Soki owocowe, woda mineralna

Kawa, herbata

Pakiet alkoholowy I

69 zł / os. do 3 godz.

89 zł / os. do 6 godz.

Wino białe i czerwone

Piwo beczkowe Wódka

Napoje bezalkoholowe j.w

Pakiet alkoholowy II

89 zł / os. do 3 godz.

119 zł / os. do 6 godz.

Wino białe i czerwone

Piwo beczkowe

Wódka

Whisky, Gin , Martini

Napoje bezalkoholowe j.w



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

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