

## Oferta organizacji spotkania świątecznego w 2024r.

### I propozycja obsługi w cenie 130,00 zł brutto od osoby

#### Zupa

Zupa z leśnych grzybów 300g

#### Danie główne

Dorsz po parysku 120g

Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g

Kapusta z grzybami 100g

Kapusta z grochem 100g

#### Deser

Ciasto świąteczne 100g

#### Napoje gorące ( bez limitu )

Kawa Nespresso świeżo parzona z ekspresu

Herbata Lipton z cytryną

#### Napoje zimne

Sok jabłkowy 200ml

Woda mineralna z cytryną i miętą– podawana bez ograniczenia

#### Podana cena obejmuje także:

czas rezerwacji – 3 godziny

świąteczną aranżację stołów

kolędowo-świąteczne tło muzyczne

### II propozycja obsługi w cenie 170,00 zł brutto od osoby

#### Zupa

Zupa z leśnych grzybów 300g

*lub*

Barszcz czerwony z uszkami z kapustą i grzybami / z mięsem 200 ml/100g

### Danie główne ( podane na paterach )

Karp w złocistej panierce 100g lub Łosoś smażony 100g

oraz

Dorsz w sosie szpinakowo-paprykowym 80g

Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g

Pierogi z kapustą i grzybami polane masłem z cebulką 100g

Kapusta z grzybami 80g

Kapusta z grochem 50g

### Deser

Makówki 80g

Ciasto świąteczne 80g

### Napoje gorące ( bez limitu )

Kawa Nespresso świeżo parzona z ekspresu

Herbata Lipton z cytryną

### Napoje zimne

Sok jabłkowy 200 ml

Woda mineralna z cytryną i miętą- podawana bez ograniczenia

### Napoje alkoholowe

Wino białe włoskie Messer del Fauno Pinot Grigio 150 ml

### Podana cena obejmuje także:

czas rezerwacji – 3 godziny

świąteczną aranżację stołów

kolędowo-świąteczne tło muzyczne

III propozycja obsługi w cenie 190,00 zł brutto od osoby

### Przystawka

Mini tarta z pasztetem z kaczki i żurawiną 70g

### Zupa

Zupa łososiowa z mleczkiem kokosowym 250ml

### Danie główne ( podane na paterach )

Halibut w glazurze 90g

Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym 90g

Ziemniaki z wody 200g

Pierogi z kapustą i grzybami polane masłem z cebulką 100g

Kapusta z grzybami 80g

Kapusta z grochem 50g

#### Deser

Makówki 100g

Babeczka maślana z mascarpone i owocami 1 szt.

#### Napoje gorące ( bez limitu )

Kawa Nespresso świeżo parzona z ekspresu

Herbata Lipton z cytryną

#### Napoje zimne

Sok jabłkowy 200 ml

Woda mineralna z cytryną i miętą- podawana bez ograniczenia

#### Napoje alkoholowe

Wino białe włoskie Messer del Fauno Pinot Grigio 150 ml

#### Podana cena obejmuje także:

czas rezerwacji – 3 godziny

świąteczną aranżację stołów

kolędowo-świąteczne tło muzyczne

Restauracja „Club99”  
ponad 25 lat rodzinnej tradycji  
Propozycja zimnych przekąsek

**Tradycyjna zimna płyta w cenie 90,00 zł brutto od osoby**

( cena obowiązuje przy równoczesnym skorzystaniu z opcji obiadowej dla min. 10 osób )

300g/os.

Półmisek wędlin wieprzowych i drobiowych

Plater mięs pieczystych (łopatka w ziołach, indyk z morelą, schab ze śliwką, schab czosnkowany)

Pasztet domowy

Paluszki z kurczaka

Dipy; salsa, tatarski, czosnkowy

Mini deska serów żółtych i pleśniowych

Śledź w oleju

Ryba opiekana w zalewie octowej

Jajko w majonezie

Jajko faszerowane pieczarkami

Sałatka jarzynowa

Sałatka z szynki i kukurydzy

Roladka z szynki z musem jajeczno-chrzanowym

Galaretki wieprzowe

Masło

Pieczyno mieszane

### Napoje gorące

Kawa Nespresso świeżo parzona z ekspresu 150 ml

Herbata Lipton z cytryną b/o

### Napoje zimne

Sok owocowy ( jabłkowy, pomarańczowy ) 0,5l./os.

Woda mineralna z cytryną i miętą- podawana bez ograniczenia

Napój gazowany ( pepsi, mirinda, tonik, 7Up ) 0,2 l./os.

Podana cena obejmuje także przedłużenie rezerwacji o 3 godziny

Przekąski w formie finger food's w cenie 80,00 zł brutto od osoby

( cena obowiązuje przy równoczesnym skorzystaniu z opcji obiadowej dla min. 10 osób )

### 6 szt./os. ( min. 15 szt. z jednego rodzaju )

Roladka z ciasta marchewkowego z szynką

Mini tarta z kaczki z żurawiną

Mini ptysie z nadzieniem krabowym

Placuszki ziołowe z wędzonym łososiem i musem serowym

Placuszki porowe z dresingiem śledziowym

Mini quiche ze szparagami

Fantazja szpinakowa z suszonymi pomidorami

Rulonik z dojrzewającej szynki z karmelizowaną gruszką i rukolą

Rożek francuski z łososiem i szpinakiem

Krewetki w cieście piwnym

Mini tortille z szynką

Kopertka francuska z pieczarkami

Empanadas z indykiem po meksykańsku

Mini sałatka z kurczaka z orzechami włoskimi

Mini sałatka z selera naciowego, brokułów i prażonych orzeszków ziemnych

Mini sałatka szwarcwaldzka

Mini deser bezowy z adwokatem i pistacjami

Mini krem chałwowo-kardamonowy

Mini tiramisu

Babeczka maślana z mascarpone i owocami

Serniczek malinowy z oreo

### Napoje gorące ( bez limitu )

Kawa Nespresso świeżo parzona z ekspresu

Herbata Lipton z cytryną

### Napoje zimne

Sok owocowy ( jabłkowy, pomarańczowy ) 0,5l./os.

Woda mineralna z cytryną i miętą– podawana bez ograniczenia

Napój gazowany ( pepsi, mirinda, tonik, 7Up ) 0,2 l./os.

Podana cena obejmuje także przedłużenie rezerwacji o 3 godziny

Wszystkie serwowane potrawy są wykonane od podstaw przez naszych kucharzy. Nie korzystamy z żadnych półproduktów i polepszaczy smaku.

Przy akceptacji powyższej propozycji oraz w celu rezerwacji terminu, prosimy o **zamówienie drogą mailową**, zawierające dane niezbędne do wystawienia faktury **oraz wpłatę zadatku w wysokości 40% szacowanej należności.**