

Oferta organizacji spotkania świątecznego w 2026r.

I propozycja obsługi w cenie 140,00 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 180,00 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 maselkiem 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 199,00 zł brutto od osoby

Przystawka

Mini tarta z pasztetem z kaczki i żurawiną 70g

Zupa

Krem borowikowy z rozmarynem 250ml

Danie główne (podane na paterach)

Halibut z patelni 90g

Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym 90g

Ziemniaki z wody 200g

Pierogi z kapustą i grzybami polane maselkiem 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

święteczną aranżację stołów

kolędowo-święteczne tło muzyczne

Propozycja zimnych przekąsek

Tradycyjna zimna płyta w cenie 99,00 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

Salatka jarzynowa
Salatka z szynki i kukurydzy
Roladka z szynki z musem jajeczno-chrzanowym
Galaretki wieprzowe
Masło
Pieczywo 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 90,00 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) np.

Mini croissanty z łososiem/mozzarellą/szynką dojrzewającą
Mini tarta z kaczki z żurawiną
Mini ptysie z nadzieniem krabowym
Placuszki zielone z wędzonym łososiem i musem serowym
Placuszki porowe z dresingiem śledziowym
Roladka z ciasta marchewkowego z szynką
Mini burgerki wołowe
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 pudding kokosowy z mango i chia

Mini krem chałwowo-kardamonowy z granatem i pistacjami

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.**

Złożenie oferty z naszej strony nie jest równoznaczne z rezerwacją terminów.

Dokonujemy takiej rezerwacji po przesłaniu zamówienia i dokonaniu przedpłaty.