

Świąteczne spotkanie firmowe

Czas przyjęcia do 7 godzin



Cena: 190 PLN (netto)

Przystawka serwowana (do wyboru 1 rodzaj):

Mini śledzik | ziemniak | sos francuski lub Mini tatar z łososia | kruchy pumpernikiel

Kolacja serwowana:

Zupa (do wyboru 1 rodzaj):

Tradycyjny żurek | jajko | kielbasa

Rosół z trzech mięs | makaron domowy | lubczyk

Gruzińska zupa „Charczo” (delikatnie pikantna)

Danie na gorąco (do wyboru 1 rodzaj):

Pierś z kurczaka | owinięta boczkiem | sos serowy | pesto ziołowe | ziemniaczki opiekane | mix sałat z sosem winegret

Policzki wieprzowe | sos winny | puree z batata | rukola i burak | pieczony kalafior

Schab sosu-vide | babka ziemniaczana | fasolka szparagowa owinięta boczkiem

Przekąski zimne w stole:

Deska wędlin | sos tatarski | pikle ; Pasztet Szefa Kuchni | sos żurawinowy ; Śledzik w marynacie ziołowej ; Tortilla | twarożek | warzywa | dip sweet chilli ; Tatar | dodatki ;

Sałatka szpinakowa | orzechy | pomidorki koktajlowe | żurawina | ser feta | sos musztardowo-miodowy ; Greckie mini kofty | sos miętowy ; Nuggetsy z kurczaka | sos czosnkowy ; Pieczywo jasne | ciemne

Bufet słodki: ciasto | kawa | herbata

Napoje: gazowane | niegazowane | woda z cytryną

OPCJONALNIE: obsługa muzyczna DJ - ok. 2000-4000 PLN, zespół - ok. 3000-5000 PLN, alkohol – 0,5 l wódki białej lub 0,7 l wina – 50 PLN (ewentualnie we własnym zakresie)/ceny netto