



RESTAURACJA
PRYZSTAŃ



Szanowni Państwo,

Zapraszamy do zorganizowania firmowej wieczerzy wigilijnej w naszej Restauracji, której lokalizacja znajdująca się na terenie jeziora Paprocańskiego sprawi, że wieczór ten będzie wyjątkowo klimatyczny. Okres przed świąteczny sprzyja nastrojowym spotkaniom pracowników firmy. Niech to wyjątkowe wydarzenie sprawi, że pracownicy złożą sobie życzenia i odczują atmosferę świąt w miejscu pracy.

Do Państwa dyspozycji oddajemy salę, która pozwala na zorganizowanie przyjęcia wigilijnego w formie zasiadanej lub koktajlowej.

Serdecznie zapraszamy

Menu 45 zł/os.

Zupa:

- Barszcz wigilijny z pieczonych buraków z uszkami z grzybami

Danie główne:

- Tradycyjny karp smażony na maśle klarowanym, kapusta z grochem i grzybami, ziemniaki puree
- Kompot z suszu

Deser:

- Makówki

Napoje:

- Bufet kawowo-herbaciany bez limitu / Woda mineralna z cytryną bez limitu

Menu 60 zł/os.

Zupa (jedna pozycja do wyboru):

- Barszcz wigilijny z pieczonych buraków z uszkami z grzybami
- Krem grzybowy

Danie główne (podawane wieloporcjowo):

- Karp smażony na maśle 100%
- Dorsz soute 50%
- Pierogi świąteczne z kapustą i grzybami / ruskie
- Kapusta z grochem i z grzybami
- Buraczki z chrzanem
- Kompot z suszu

Deser – (do wyboru jedna pozycja):

- Makówki
- dwa rodzaje ciast (szarlotka, sernik lub makowiec)

Napoje:

- Bufet kawowo-herbaciany bez limitu / Woda mineralna z cytryną bez limitu



RESTAURACJA
PRYZSTAŃ

Menu 80 zł/os

Zupa (jedna pozycja do wyboru):

- Barszcz wigilijny z pieczonych buraków z uszkami z grzybami
- Krem grzybowy

Danie główne (podawane wieloporcjowo):

- Karp smażony na maśle 100%
- Dorsz saute 50%
- Pierogi świąteczne z kapustą i grzybami / ruskie
- Kapusta z grochem i z grzybami
- Buraczki z chrzanem
- Kompot z suszu

Deser - (do wyboru jedna pozycja):

- Makówki
- dwa rodzaje ciast (szarlotka, sernik, czekoladowe lub makowiec)
- runo leśne z lodami

Zimna płyta:

- Paterę mięs pieczonych i wędlin
- Paszтет świąteczny
- Sałatka jarzynowa
- Śledzie (dwa rodzaje: w śmietanie i po sułtańsku)
- Pieczywo + masło

Napoje:

- Bufet kawowo-herbaciany bez limitu / Woda mineralna z cytryną bez limitu

Menu 110 zł/os

Zupa:

- Biała zupa z borowików

Danie główne:

- Filet z karpia smażony na maśle klarowanym 100%
- Dorsz saute 50%
- Pieczeń z indyka 50%
- Kapusta z grochem i grzybami
- Buraczki z chrzanem
- Ziemniaki puree
- Pierogi świąteczne z kapustą i grzybami / ruskie
- Kompot z suszu

Deser: (do wyboru jedna pozycja)

- Patera ciast świątecznych (szarlotka, makowiec, sernik, czekoladowe)
- Korzenna śliwka z mascarpone z białą czekoladą
- Makówki

Zimna płyta:

- Paterę mięs pieczonych i wędlin
- Deska serów
- Sałatka jarzynowa
- sałatka z kurczakiem
- Paszтет
- Śledzie (dwa rodzaje w śmietanie i po sułtańsku)
- Tortilla z pieczarkami
- Tortilla z wędzonym łososiem
- Pieczywo + masło

Napoje:

- Bufet kawowo-herbaciany bez limitu / Napoje owocowe bez limitu / Woda mineralna z cytryną bez limitu

Istnieje również możliwość doboru własnego menu,
wycena zostanie wysłana na wskazany przez Państwa e-mail

Rezerwacja oraz pytania
tel. 725 888 306

