

WIGILIA FIRMOWA


Szanowni Państwo

Wigilia firmowa to doskonała okazja, by spotkać się w gronie współpracowników i współpracowniczek. Takie spotkanie to nie tylko celebrowanie mijającego roku, ale również integracja całego zespołu.

Świątecznie udekorowany stół, świąteczna muzyka w tle, unoszący się w powietrzu zapach pomarańczy, cynamonu i pierników tworzy niepowtarzalną atmosferę.

Wobec powyższego mamy ogromną przyjemność przedstawić Państwu ofertę spotkań wigilijnych w hotelu Ossowski na rok 2024.

Zaproponowane niżej menu zostało przygotowane przez Szefa Kuchni uwzględniając liczne sugestie i opinie naszych Gości. Mamy nadzieję, że nasza oferta spotka się z Państwa zainteresowaniem i wkrótce będziemy mieli przyjemność Państwa gościć.



PROPOZYCJA I (danie serwowane)

ZUPA:

Wigilijny barszcz czerwony z uszkami z nadzieniem grzybowym
lub
Krem z borowików z gęstą śmietaną

DANIE GŁÓWNE:

Złocisty karp smażony na maśle podany z cebulką, pieczonymi
ziemniakami w ziołach i zasmażaną kapustą
lub
Cytrynowe dzwonko z łososia
z pieca podane na puree ziemniaczano-chrzanowym
z dodatkiem warzyw gotowanych na parze

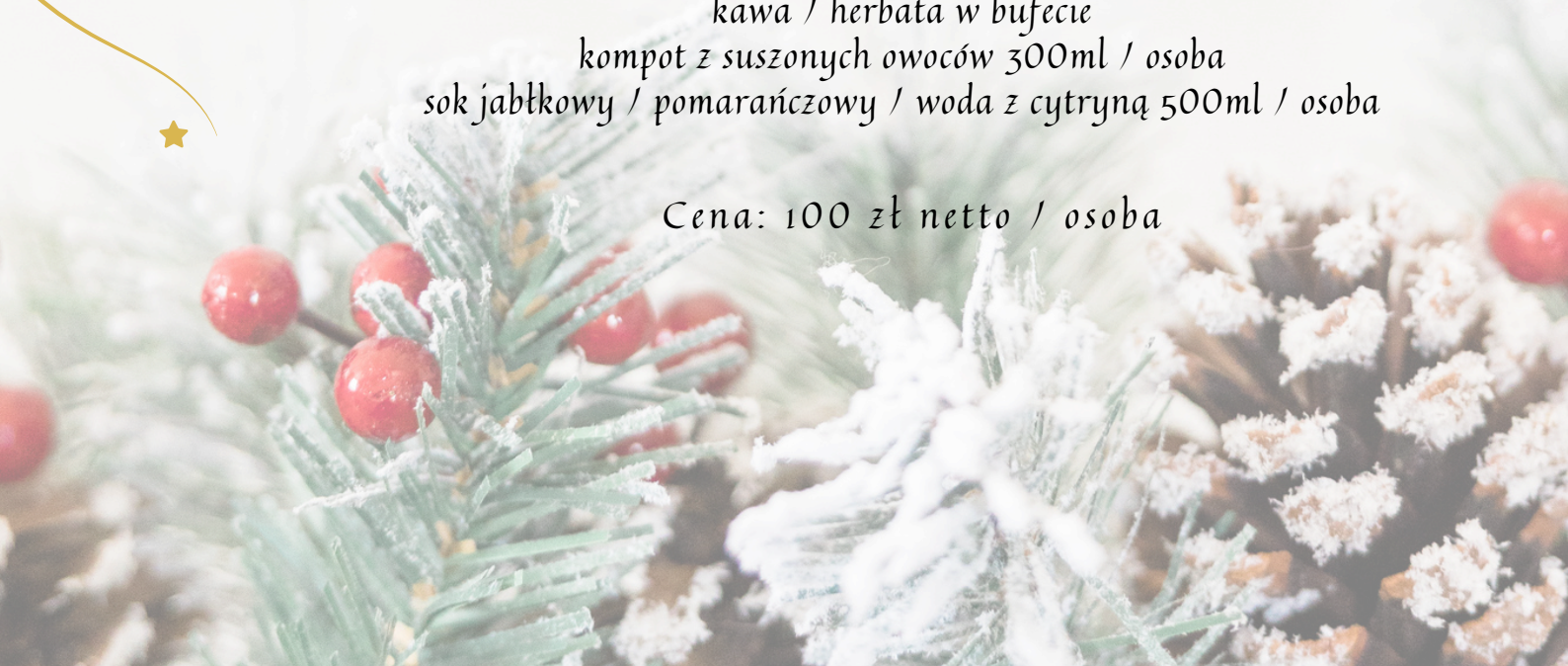
DESER:

Cynamonowa szarlotka na ciepło serwowana
z lodami waniliowymi
lub
Sernik na musie z owoców jagodowych
z gałką sorbetu malinowego

NAPOJE:

kawa / herbata w bufecie
kompot z suszonych owoców 300ml / osoba
sok jabłkowy / pomarańczowy / woda z cytryną 500ml / osoba

Cena: 100 zł netto / osoba



PROPOZYCJA II

ZUPA:

Wigilijny barszcz czerwony z uszkami z nadzieniem grzybowym
lub

Krem grzybowy z nutą warzyw z dodatkiem białego wina
podany z łazankami

DANIE GŁÓWNE (2 porcje/osoba):

Karp smażony na maśle z cebulką
Grillowany łosoś marynowany gorczycą i miodem
Roladka drobiowa faszerowana kurkami z tymiankiem
Schab pieczony ze śliwką kalifornijską w sosie własnym

DODATKI:

Pieczone ziemniaki w ziołach
Kopytka własnej roboty
Ziemniaki z wody z tymiankiem
Pierogi z kapustą i grzybami
Kapusta zasmażana z grzybami
buraczki zasmażane
surówki: biała kapusta z żurawiną / seler z rodzynkami


DESER:

Ciasto świąteczne (2 porcje / osoba):
sernik / makowiec / piernik

NAPOJE:

kawa / herbata w bufecie
kompot z suszonych owoców 300ml / osoba
sok jabłkowy / pomarańczowy / woda z cytryną 500ml / osoba

Cena: 150 zł netto / osoba



DODATKOWO POLECAMY:

PRZYSTAWKA:

Pasztet z żurawiną i chutney z jabłka
Strudel z łososiem i szpinakiem z dodatkiem musu chrzanowego

Cena: 29 zł netto / osoba

ZIMNE ZAKĄSKI (2 porcje/osoba):

(wybór 4-6 rodzajów)

Pieczony schab z morelą
Schab pieczony w miodzie i goździkach
Pieczeń z indyka duszona w grzańcu
Rolada z ciasta szpinakowego z łososiem wędzonym i sosem chrzanowym
Mini befsztyki tatarskie
Mini tatarzy ze śledzia z czerwoną cebulą i kolendrą
Sandacz w galarecie
Ryba po grecku
Śledź po cygańsku
Sałatka śledziowa z ziemniakiem i ogórkiem kiszonym
Pieczywo, bułeczki świeżo wypiekane, masło smakowe

Cena: 50 zł netto / osoba

