

OFERTA WIGILII FIRMOWEJ





Zimowa aura i zapach gałązki świerkowej przypominają o nadchodzących Świątach Bożego Narodzenia. Świąteczny czas, to czas pełen magii, spotkań rodzinnych oraz firmowych.

Opierając się na tradycji świątecznej oraz wigilijnych daniach kuchni polskiej, przygotowaliśmy dla Państwa specjalną ofertę na spędzenie tego wyjątkowego czasu w gronie Pracowników Państwa firmy.

Zapraszamy do zapoznania się z propozycjami menu, przygotowanymi przez naszego Szefa Kuchni oraz atrakcjami, które w zimowej aurze kaszubskich regionów, będą niezapomnianym wydarzeniem dla każdego z Państwa Gości.

W tym wyjątkowym pobycie zapewnimy Państwu wrażenia kulinarne, świąteczną aranżację, profesjonalną obsługę i przede wszystkim ciepłą i rodzinną atmosferę.

Z poważaniem,
Hotel Niedźwiadek





Propozycja Atrakcji Dodatkowych

1. *Kulig saneczkowy* (z grzanyim winem) – 69 zł / osobę,
2. *Ognisko z pieczeniem kiełbasek* – 45 zł / osobę,
3. *Przejażdżka wozami drabiniastymi* (z pochodniami i grzańcem) – 59 zł / osobę,
4. *Seans aromatyczny w saunie* (centrum SPA – 1 h) – 40 zł / osobę,
5. *„Świąteczne party przy świecach”* (koncert wigilijny przy akompaniamencie fortepianu – do 2 h) – 1 200 zł,
6. *Oprawa muzyczna* (profesjonalny DJ – 21:00 – 1:00) – 1 200 zł,

PROPOZYCJA MENU – do wyboru:

Propozycja I

Przystawka

Śledzik z sosem tatarskim

Zupa

Staropolski barszcz czerwony z uszkami

Danie główne

Karp pieczony w miodzie i migdałach podany z karmelizowaną marchewką i pieczonymi ziemniakami

Na półmisku

Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą

Deser

Makowiec z sosem waniliowym

Cena 79 zł / os.

Propozycja II

Przystawka

Tatar ze śledzia podany z sosem śmietanowym z cebulką

Zupa

Zupa grzybowa z lanymi kluskami

Danie główne

Pieczona pierś z gęsi z gruszkami i rodzynkami podana na sosie śliwkowym z kapustą zasmażaną i kluskami

Na półmisku

Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą

Deser

Szarlotka z gałką lodu waniliowego i sosem czekoladowym

Cena 98 zł / os.





Propozycja III

Zupa

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Danie główne

Smażony karp świąteczny podany z ziemniakami au gratin, warzywami z grilla i sosem grzybowym

Na półmisku

Pierogi ruskie z okrasą

Zakąski zimne

Roladka z karpia nadziewana rodzynkami marynowanymi w wódce,

podana na sałatce z cytrusów

Śledzie po kaszubsku

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Rolada z kaczki nadziewana wątróbką drobiową z żurawiną

Sosy zimne: chrzanowy, korniszonowy

Pieczyno i bułeczki mieszane

Marynaty, Masło

Bufet deserowy

Ciasta: makowiec, smażone śliwki podane w sosie waniliowym

Cena 126zł / os.

Propozycja IV

Przystawka

Roladka z karpia po żydowsku podana z sosem tatarskim

Zupa

Barszcz czysty z pasztecikiem

Danie główne

Pieczone udko z kaczki z gruszkami na sosie śliwkowym podana z czerwoną kapustą i ziemniakami fondant

Na półmisku

Pierogi z kaszą gryczaną i kapustą kwaszoną okraszone prażonym porzem z cebulką

Zakąski zimne

Śledź korzenny z sosem z marynowanych grzybów

Tymabliki z dorsza na sosie balsamicznym

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Pieczona pierś z indyka

podana z konfiturą z żurawiny

Sosy zimne: chrzanowy, korniszonowy

Pieczyno i bułeczki mieszane

Marynaty, Masło

Bufet deserowy

Kutia, makowiec panna cotta waniliowa z sosem truskawkowym

Cena 136 zł / os.





Propozycja V

Przystawka

Terina warzywna podana na plastrach pieczonego glazurowanego buraczka z sosem świątecznym

Zupa

Zupa grzybowa z kluskami lanymi

Danie główne

Pieczona pierś z gęsi z gruszkami i rodzynkami podana na sosie śliwkowym z kapustą zasmażaną i kopytkami gnocchi

Na półmisku

Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą

Deser

Pieczone jabłka z cynamonem podane na sosie waniliowym z dodatkiem konfitury owocowej

Zakąski zimne

Karp smażony w płatkach migdałowych
Śledzie korzenne z sosem szczypiorkowym

Ryba po grecku

Pasztet z sandacza w sosie chrzanowym

Łazanki z makiem i bakaliami w miodzie

Sałatka z wędzonym kurczakiem i sosem śliwkowym

Pieczona pierś z indyka faszerowana serem ziołowym podana z dressingiem żurawinowym

Sosy zimne: chrzanowy, korniszonowy

Pieczyno i bułeczki mieszane

Marynaty, Masło

Bufet deserowy

Piernik czekoladowy z bakaliami, puszysty sernik, shot czekoladowy z wiśniami

Cena 169 zł / os.

Napoje bezalkoholowe

Opcja 1 - (13 zł/os.)

Kawa, Herbata
Woda mineralna
Kompot z suszu 0,5 l

Opcja 2 - (18 zł/os.)

Kawa, Herbata
Woda mineralna
Soki owocowe 0,5 l
Kompot z suszu 0,5 l

