

# 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 łanymi 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

Pieczywo 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 porem 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

Pieczywo 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 rodzynekami 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

Paszтет z sandacza w sosie chrzanowym

Łazanki z makiem i bakaliami w miodzie

Salátka 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

