



Wigilia firmowa



Pragniemy zaproponować Państwu organizację przyjęcia świątecznego.

Eleganckie sale bankietowe hotelu Silvia Gold, przytulne wnętrza Mini Browaru Majer oraz nowoczesny Club Mardi Gras umożliwiają nam w szerokim stopniu dostosowanie się do Państwa potrzeb.

Na Państwa życzenie połączymy tradycyjne spotkania wigilijne z taneczną zabawą integracyjną.

Na każde przyjęcie opracujemy odpowiednie menu, pozostawiając do dyspozycji nasze doświadczenia oraz fachową pomoc.

ZIMNA PŁYTA

Wartość zimnej płyty: 40,00

Ryba w burakach/ ogórek/ jabłko
Patera mięs pieczystych
Patera mięs z dziczyzny
Tymbaliki drobiowe
Tymbaliki z sandacza
Terrina rybna
Śledź z jabłkiem/ cebula/ zielen
angielskim lub Śledź/ chrzan/ żurawina
Jajka z kawiozem
Paszтет w cieście/ żurawina
Quiche/ grzyby/ ser camembert
Sałatka ze schabem z dzika/ wytrawna
śliwka
Sałatka jarzynowa
Sałatka z selerem naciowym/ serami /
orzechami włoskimi
Masło (ziołowe, tradycyjne)
Pieczywo mieszane

Propozycja zimnej płyty typu finger food
na imprezę świąteczną powyżej 100 osób
Mardi Gras

Bufet zimny 45,00/ osoba (propozycja
finger food)

Coissant/ łosoś/ twaróg/ ziola/ kielki
Croissant/ camembert/ breasola/ rukola
Club Sandwich/ grillowany kurczak
Rillettes z kaczki/ grzanka/ żurawina
Quiche śliwka/ kozi ser
Quiche/ grzyby/ camembert
Tortilla/ kurczak
Tatar z łososią/ grzanka/ kapary
Ptysie/ pasta z tuńczyka
Rostbef/ majonez habanero
Muffiny meksykańskie/ kukurydza
Muffiny/ tuńczyk/ oliwki
Tymbaliki z suma/ mus chrzanowy/ żel z
cytryny
Yakitori/ miód/ imbiur/ zeszam/ majonez
limokowy
Club Sandwich 3 rodzaje
Paszteciki z dzika
Tartaletki/ szpinak/ feta
Sałatka z kurczaka/ świeży szpinak
Sałatka grecka

Dodatkowe atrakcje:

Fotograf - 300,00 Pianista 2h - 300,00 DJ - 600,00

Paczki świąteczne dla gości z piwem z naszego browaru
ze specjalnie dla Państwa zaprojektowanymi etykietami - 30,00

Zwiedzanie browaru połączenie z degustacją piw - 200,00

W zależności od formy przyjęcia wigilijnego mamy w zanadru
jeszcze inne propozycje mogące uświetnić Państwa wydarzenie.

MENU SERWOWANE

Wartość zestawu: 65,00

ZUPA (1 do wyboru)

Wigilijny barszcz/ uszka
Krem czosnkowy/ cheddar/ grzanki
Wigilijna zupa grzybowa/ łazanki/ kwaśna śmietana
Krem grzybowy/ ciasto francuskie

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

Panierowany filet z karpia/ ziemniaki pieczone
w rozmarynie/ świąteczna kapusta kiszona z grzybami
Rolada wołowa z mussem z cielęciny, grzybami i suszą
sechlońską/ ziemniaki puree z estragonem/ pieczone
warzywa
Rolada z kurczaka z bakaliarni/ krokiet ziemniaczany/
kapusta czerwona korzenna/ sos pomarańczowy
Udziec z indyka na wiśniówce/ ziemniak hesselback/
marchew glazurowana
Udka z kaczki w grzańcu/ śliwka węgierka/
kopytka/buraki

NAPOJE

Kompot z suszonych owoców
Sok owocowy
Woda mineralna niegazowana
Kawa/ herbata

DESER do zestawu wigilijnego

Wartość deseru: 10,00 (1 do wyboru)
Tradycyjne makówki/ prażone migdały
Krem czekoladowy/ rum/ wiśnie

MENU WIELOPORCJOWE/ PÓLMISKOWE

Wartość zestawu: 95,00/ osoba

Barszcz wigilijny/ uszka
Panierowany filet z karpia
Udka z kaczki w grzańcu
Rolada wołowa z mussem z cielęciny, grzybami, suszą
sechlońską
Pierogi z kapustą i grzybami (lub mix pierogów: ruskie, z
mięsem, z kapustą i grzybami)
Puree z estragonem
Ziemniaki
Ryż z warzywami/ imbir
Kapusta z grzybami
Buraki glazurowane
Bukiet sałat/ orzechy

DESER: (bufet słodki)

Tradycyjne makówki podawane z prażonymi migdałami
Krem czekoladowy/ rym/ wiśnie
Ciasto świąteczne:
Szarlotka z cynamonem/ makowiec z bakaliarni/ piernik
ze śliwką/ świąteczny sernik z pomarańczą i goździkami

Napoje:

Kompot z suszu
Sok owocowy
Woda mineralna niegazowana
Kawa/ herbata
Kieliszek wina do obiadu

