



*Firmowe
spotkania wigilijne
2024*

HOTEL DWÓR FIJEWO ***

WWW.DWORFIJEWO.PL

KOM. +48696810923, IMPREZY@DWORFIJEWO.PL



Menu I

100,00 zł brutto/os.

Przystawka

serwowana

Tatar z bałtyckiego śledzia na grzance

Zupa

serwowana

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Danie główne

serwowane

Dorsz pieczony z sosem koperkowym podany z puree ziemniaczanym i warzywami na maśle

Deser

serwowany

Śliwka pod kruszonką z cynamonem, podana z gałką lodów waniliowych

W cenie:

- woda z miętą i cytryną, soki owocowe w dzbankach 1l,
- kawa, herbata w formie bufetu szwedzkiego,
- świąteczna dekoracja stołu,
- świąteczna muzyka w tle,
- czas trwania spotkania do 3 h.

Menu II

140,00 zł brutto/os.

Zupa

serwowana w bulionówkach/do wyboru jedna pozycja

Barszcz czerwony z pierogiem

Grzybowa za zakwasie z kiszanej kapusty

Dania główne

na półmiskach po 80 % z każdego rodzaju

Kieszonka drobiowa faszerowana warzywami
w sosie serowym

Pierogi własnego wyrobu - z mięsem, z serem
i ziemniakami, z kapustą i grzybami

Pieczony filet z sandacza w sosie porowym

Dodatki

na półmiskach po 100 % z każdego rodzaju

Ziemniaki pieczone w ziołach

Zestaw surówek

Deser

na paterach po 1,5 kostki/osoba

Ciasto domowe 2 rodzaje

W cenie:

- woda z miętą i cytryną, soki owocowe w dzbankach 1l,
- kawa, herbata w formie bufetu szwedzkiego,
- świąteczna dekoracja stołu,
- świąteczna muzyka w tle,
- czas trwania spotkania do 4 h.

Menu III

190,00 zł brutto/os.

Zupa

serwowana w bulionówkach/do wyboru jedna pozycja

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Grzybowa na zakwasie z kiszanej kapusty
- Zupa rybna z cebulą i oliwkami

Dania główne

na półmiskach po 70 % z każdego rodzaju

- Polędwiczka wieprzowa w sosie pieczarkowym
- Pierogi własnego wyrobu - z mięsem, serem i ziemniakami, z kapustą i grzybami
- Tradycyjny karp smażony
- Pieczony dorsz w sosie koperkowym

Dodatki

na półmiskach po 100 % z każdego rodzaju

- Ziemniaki pieczone w ziołach
- Kaszotto z warzywami
- Zestaw surówek

Deser

na paterach po 1,5 kostki/osoba

- Ciasto domowe 2 rodzaje

Zimne zakąski

na półmiskach po 70 % z każdego rodzaju /do wyboru 5 pozycji

Schab z musem chrzanowym

Zimne nóżki drobiowe

Sałatka jarzynowa

Sałatka na bazie świeżych sałat z burakiem i fetą

Ryba po grecku

Tatar ze śledzia na grzance

Śledź bałtycki po staropolsku

W cenie:

- woda z miętą i cytryną, soki owocowe w dzbankach 1l,
- kawa, herbata w formie bufetu szwedzkiego,
 - świąteczna dekoracja stołu,
 - świąteczna muzyka w tle,
- czas trwania spotkania do 6 h.

Informacje dodatkowe:

- wszystkie podane ceny są cenami brutto z 8 % i 23 % VAT,
- dodatkowe zamówienia/usługi składane przez Zleceniodawcę, będą doliczane do rachunku końcowego,
- ostateczna liczba uczestników musi zostać określona najpóźniej na 5 dni przed wykonaniem usługi,
- istnieje możliwość przedłużenia spotkania, każda kolejna godzina płatna 200,00 zł,
- istnieje możliwość zakupu alkoholu w preferencyjnych cenach,
- zachęcamy do zakupu świątecznych voucherów upominkowych (vouchery kwotowe).