

WIGILIJNE SPOTKANIA FIRMOWE



Szanowni Państwo! Wigilia i Święta Bożego Narodzenia to w polskiej tradycji okres wyjątkowy dla każdego z nas. Przygotowaliśmy dla Państwa ofertę **wigilijnego spotkania firmowego w eleganckich wnętrzach naszej Rezydencji „DWÓR POLSKI” w Bełchatowie**. Pomożemy w organizacji kameralnej kolacji w gronie najbliższych współpracowników oraz dla szerszego grona z bogatym wyborem dań i przekąsek przygotowanych w formie bufetowej. Oprócz wspaniałej kuchni z tradycyjnymi świątecznymi potrawami zapewniamy wyjątkową obsługę i atmosferę.

W OFERCIE WIGILII FIRMOWEJ:

- Kolacja serwowana lub kolacja bufetowa
- Możliwość skomponowania własnej kolacji
- Opłatek dla uczestników WIGILII
- Dekoracja stołów
- Przystrojona choinka
- Muzyka świąteczna
- Miła i profesjonalna obsługa
- Pakiety napojów i alkoholi do wyboru



MENU ŚWIĄTECZNE SERWOWANE

Menu serwowane dostępne jest dla minimum 10 osób.

MENU SERWOWANE I

CENA MENU: 58 PLN / 1 os. Ceny zawierają VAT

Przystawka:

Tatar ze śledzia z oliwą szczypiorkową i korzenną kruszonką

Zupa:

Barszcz czerwony z grzybowymi uszkami i palonym majerankiem

Danie główne:

Karp smażony w migdałach z Purée ziemniaczanym i kapustą

Deser:

Strudel jabłkowy z lodami cyrconowymi

Napoje bez ograniczeń:

Kawa, herbata, woda mineralna z miętą lub cytryną

MENU SERWOWANE II

CENA MENU: 68 PLN / 1 os. Ceny zawierają VAT

Przystawka:

Pasztet wigilijny z musem jabłkowo żurawinowym

Zupa:

Zupa grzybowa z łazankami i oliwą pietruszkową

Danie główne:

Szczupak pieczony z ziemniakami confit z nutą chrzanową i skorzonera w orzechach

Deser:

Tarta makowa z sosem gruszkowym i tatarem z wedzonej śliwki

Napoje bez ograniczeń:

Kawa, herbata, woda mineralna z miętą lub cytryną

MENU SERWOWANE III

CENA MENU: 78 PLN / 1 os. Ceny zawierają VAT

Przystawka:

Terina z wędzonej makreli na musie z kiszzonego ogórka

Zupa:

Krem z borowika z dodatkiem cydru polskiego

Danie główne:

Łosoś w ziołowej panierce z risotto śliwkowym z marynowanymi warzywami z sosem

Deser:

Piernik z konfiturą śliwkową i lodami korzennymi

Napoje bez ograniczeń:

Kawa, herbata, woda mineralna z miętą lub cytryną

MENU SERWOWANE IV

CENA MENU: 88 PLN / 1 os. Ceny zawierają VAT

Przystawka:

Łosoś z naszej wędzarni z tatarskim ogórkowym i aksamitnym serkiem mascarpone

Zupa:

Consommé borowikowe z warzywami Julien i oliwą tymiankową

Danie główne:

Filet z halibuta na Purée z grochu, kiszoną marchwią i sosem z raków

Deser:

Sernik z czekoladową kruszonką i sosem waniliowym

Napoje bez ograniczeń:

Kawa, herbata, woda mineralna z miętą lub cytryną



BUFET ŚWIĄTECZNE

Bufety Świąteczne dostępne są dla minimum 20 osób.

BUFET ŚWIĄTECZNY I

CENA MENU: 89 PLN / 1 os. Ceny zawierają VAT

Bufet zimny:

Śledź w oleju z cebulką

Śledź w śmietanie z jabłkiem

Karp w galarecie

Pasztet z grzybami i sosem żurawinowym

Gniazdka makaronowe z makiem i rodzynkami

Dania ciepłe:

Barszcz czerwony z uszkami i oliwą majerankową

Smażone pierogi ruskie okraszone cebulą

Karp smażony w migdałach w sosie pomarańczowym

Kapusta z grochem

Desery:

Makowiec z bakaliami

Sernik z rodzynkami

Piernik z polewą czekoladową

Napoje bez ograniczeń:

Kompot z suszonych owoców

Kawa, herbata, woda mineralna z miętą lub cytryną

BUFET ŚWIĄTECZNY II

CENA MENU: 94 PLN / 1 os. Ceny zawierają VAT

Bufet zimny:

Śledź w zalewie octowej z korniszonym i tymiankiem

Śledź z burakami i jabłkiem

Dorsz w panierce z warzywami w pomidorach

Pasztet z podgrzybkami i marynowaną żurawiną

Makaron farfale z makiem i bakaliami

Pâté z sandacza z różowym pieprzem i plasterkami cukinii

Dania ciepłe:

Zupa grzybowa z łazankami i Pesto pietruszkowym

Pierogi z kapustą i grzybami okraszone palonym masłem

Kapusta z grochem

Łosoś w panierce z pestek dyni na sosie piernikowym

Desery:

Tarta makowa z migdałami z sosem waniliowym

Sernik z czekoladową posypką

Piernik z sosem śliwkowym

Napoje bez ograniczeń:

Kompot z suszonych owoców

Kawa, herbata, woda mineralna z miętą lub cytryną

BUFET ŚWIĄTECZNY III

CENA MENU: 99 PLN / 1 os. Ceny zawierają VAT

Bufet zimny:

Sandacz w migdałach podany na konfiturze warzywnej z rodzynkami

Paszтет z grzybami z konfiturą jarzębinową

Śledź w przyprawach korzennych

Makaron farfale z makiem migdałami i pomarańczą gotowana w sous-vide

Terina rybna na konfiturze z jabłek, gruszek i śliwek wędzonych

Dania ciepłe:

Krem grzybowy z pudrem tymiankowym

Dorsz w złocistej panierce na sosie z ogórków kiszonych

Pierogi z kapustą i grzybami oraz pierogi „ruskie”

Buraki glazurowane z anyżem

Kapusta z grochem

Kopytka z oliwą szałwiową

Desery:

Makowa pannacotta z polewą piernikową

Sernik z mussem pomarańczowym

Strudel jabłkowy z sosem cynamonowym

Napoje bez ograniczeń:

Kompot z suszonych owoców

Kawa, herbata, woda mineralna z miętą lub cytryną



MENU ŚWIĄTECZNE SERWOWANE WG WŁASNEJ KOMPOZYCJI

Przystawki:

Tatar „świąteczny” z marynowanego śledzia w przyprawach korzennych 14 PLN

Paszтет świąteczny z konfiturą żurawinową 14 PLN

Rolada z wędzonej makreli ułożona na Carpaccio z ogórka kiszzonego 16 PLN

Plastry buraka z oliwą tymiankową i mussem z wędzonego karpia 16 PLN

Łosoś marynowany w cytrynie i pomarańczach na grzance korzennej 18 PLN

Zupy:

Barszcz czerwony z pasztecikiem nadziewanym kapustą i grzybami 12 PLN

Consomme grzybowe z pierożkami śliwkowymi i oliwą tymiankową 12 PLN

Zupa grzybowa z łazankami i Pesto pietruszkowym 12 PLN

Krem z buraka ze świeżym tymiankiem 16 PLN

Krem z borowika z pudrem z wędzonego pstrąga 16 PLN

Dania główne:

Filet z karpia w panierce, Purée ziemniaczane przekładane kapustą z grzybami w sosie migdałowym 28 PLN

Pieczony szczupak w sosie pomarańczowym podany na kaszy z grzybami i glazurowanymi burakami w miodzie i anyżu 32 PLN

Grillowany łosoś na pomarańczowym risotto z Purée jabłkowym i sałatką z suszonych śliwek 36 PLN

Smażony sum z ziemniakami confit w tymianku i skorzonera w piernikowej otoczce 36 PLN

Desery:

Sernik z konfiturą pomarańczową 16 PLN

Tarta makowa z lodami bakaliowo-cynamonowymi 14 PLN

Makowa panacotta z sorbetem wiśniowym 14 PLN

Piernik z polewą czekoladową, na konfiturze śliwkowej i sosem waniliowym 14 PLN

Napoje bez ograniczeń:

Kompot z suszonych owoców

Kawa, herbata, woda mineralna z miętą lub cytryną



PAKIETY - NAPOJE

Czas serwowania napojów w ramach pakietów wynosi do 3h.

PAKIET I

CENA PAKIETU: 40 PLN / 1 os. Ceny zawierają VAT

Wybór soków owocowych
Wino białe, wino czerwone

PAKIET II

CENA PAKIETU: 50 PLN / 1 os. Ceny zawierają VAT

Wybór soków owocowych
Wino białe, wino czerwone
Wódka „FINLANDIA”

PAKIET III

CENA PAKIETU: 60 PLN / 1 os. Ceny zawierają VAT

Wybór soków owocowych
Wino białe, wino czerwone
Wódka „DWÓR POLSKI”
Cognac „HENNESSY” (po 40ml)

PAKIET IV

CENA PAKIETU: 70 PLN / 1 os. Ceny zawierają VAT

Wybór soków owocowych
Wino białe, wino czerwone
Wódka „DWÓR POLSKI”
Cognac „HENNESSY” (po 40ml)
Whisky (JWR, JB, GRANT’S po 40ml)



Zapraszamy do kontaktu w sprawie organizacji wigilijnego spotkania firmowego w Rezydencji „DWÓR POLSKI” w Bełchatowie

Dorota Wojtczyk
e-mail: biuro@dworpolski.com
+48 881 913 754

CENY NAPOJÓW LICZONE WEDŁUG KONSUMPCJI

Ceny zawierają VAT

Soki (butelka 0,2L):	
-czarna porzeczka	4 PLN
-pomarańcza	4 PLN
-jabłko	4 PLN
-multiwitamina	4 PLN
-grejpfrut	4 PLN
Woda mineralna (butelka 0,3L)	4 PLN
Coca-Cola, Tonic, Fanta, Sprite (butelka 0,2L)	5 PLN
Herbata	5 PLN
Kawa	8 PLN
Piwo regionalne „TRYBUNAŁ EXPORT” (butelka 0,5L)	8 PLN
Grzane wino (goździk, imbir i kora cynamonu 0,15L)	10 PLN
Wino białe lub czerwone (kieliszek 150ml)	10 PLN

