



Wigilia firmowa



Pragniemy zaproponować Państwu organizację przyjęcia świątecznego w przytulnych wnętrzach restauracji MiniBrowar Majer oraz nowoczesnym Clubie Mardi Gras.

Różnorodność miejsc jakimi dysponujemy pozwala nam w szerokim stopniu dostosować się do Państwa potrzeb.

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

Opracujemy odpowiednie menu, pozostawiając do dyspozycji nasze doświadczenia oraz fachową pomoc.



**Sylwia Majnusz
600 086 467**

sylwiamajnusz@silviahotel.pl



MENU SERWOWANE

ZUPA (1 do wyboru)

Wigilijny barszcz/ uszkami
Krem czosnkowy / suszone grzyby /
pecorino / jabłko / grzanki
Wigilijna zupa grzybowa/ łazanki/ kwaśna śmietana
Krem z pieczonej kaczki / jabłko/ majeranek

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

Panierowany filet z karpia/ ziemniaki pieczone w rozmarynie/
święteczna kapusta kiszona z grzybami
Udko z kaczki confit/ kopytka / buraki / sos pomarańczowy
Sztufada z jelenia / kluski szare/ buraki z papryką
Kurczak baby faszerowany wątróbką i nacią pietruszki/
kaszotto z kurkami
Schab faszerowany grzybami / szpecle/ jarmuż

NAPOJE

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

Wartość zestawu: 70,00

DESER do zestawu wigilijnego

Desery monoporcjowe (1 do wyboru):

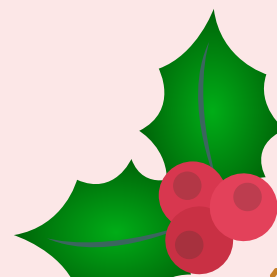
Mak/ migdał/ mleko kokosowe
Mus czekoladowy Madagaskar 67,4%
Ganache / gąbka z Areo

Wartość monodeserów: 15,00

Kompozycja ciast serwowanych na paterach (3 do wyboru):

Szarlotka z cynamonem
Makowiec z bakaliami
Piernik ze śliwką
Świąteczny sernik z pomarańczą i goździkami
Brownie z solonym karmelem

Wartość ciast: 13,00





MENU **WIELOPORCJOWE/ PÓŁMISKOWE**

*Barszcz wigilijny/ uszka
Panierowany filet z karpia
Udko z kaczki w grzańcu
Schab faszerowany grzybami
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)

*Szarlotka z cynamonem
Makowiec z bakaliami
Piernik ze śliwką
Świąteczny sernik z pomarańczą i goździkami
Brownie z solonym karmelem*

Napoje:

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

Wartość zestawu: 105,00/ osoba



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

ZIMNA PŁYTA

Ryba w burakach / ogórek / jabłko
Patera mięs pieczystych
Patera mięs z dziczyzny
Tymbaliki drobiowe
Tymbaliki z sandacza
Terrina rybna
Śledź z jabłkiem/ cebulą/ zielem angielskim
lub Śledź/ chrzan / żurawina
Jajka faszerowane
Paszтет w cieście/ żurawina
Quiche / grzyby / ser camembert
Croissanty z wędzonym pstrągiem /
słonecznik
Sałatka jarzynowa
Sałatka z selerem naciowym/ serami /
orzechami włoskimi
Masło (ziołowe, tradycyjne)
Pieczywo mieszane

Coissanty/ łosoś/ twaróg/ zioła/ kiełki
Croissanty/ camembert/ breasola/ rukola
Croissanty z wędzonym pstrągiem /
słonecznik
Club Sandwich/ grillowany kurczak
Rillettes z kaczki/ grzanka/ żurawina
Quiche/ śliwka / kozi ser
Quiche / grzyby / camembert
Tortilla/ kurczak
Tatar z łososia/ grzanka/ kapary
Ptysie/ pasta z tuńczyka
Wędzona wołowina/ majonez / grzanka
Tymbaliki z suma/ mus chrzanowy/ żel
z cytryny
Yakitori/ miód/ imbir/ sezam/ majonez
limokowy
Paszteciki z dzika
Tartaletki/ szpinak/ feta
Sałatka z kurczaka/ świeży szpinak
Sałatka grecka

Wartość zimnej płyty: 45,00 / osoba

Bufet zimny: 45,00/ osoba

**Menu przedstawione w ofercie to propozycja,
którą dostosujemy do Państwa oczekiwań.**

Dodatkowe atrakcje:

Fotograf - 300,00

Pianista 2h - 300,00

DJ - 600,00

Zwiedzanie browaru połączenie z degustacją piw - 200,00

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

Spraw Radość

kontrahentom i swoim pracownikom

WYBIERZ PODARUNEK IDEALNY
NA ŚWIĄTECZNY CZAS.



33zł 3 X PIWO MAJER 500ML / **17zł** PIWO MAJER 750ML / VOUCHER

