

# WIGILIJNA KOLACJA FIRMOWA



Wigilia firmowa jest doskonałą okazją do spotkania z Pracownikami w trakcie, którego można nie tylko złożyć im życzenia świąteczne, lecz również podziękować za całoroczną pracę i zaangażowanie.

Świąteczną atmosferę, ciepło kominka i smaczną kuchnię znajdą Państwo w naszej Tawernie nad jeziorem



Specjalnie na tę okazję przygotowaliśmy dla Państwa kilka propozycji menu:

### Menu 1:

Przystawka: mix pierogowy na półmischach

Barszcz czerwony czysty

Karp smażony (saute, dzwonki)

Ziemniaczki z koperkiem

Kapusta wigilijna

Sok, woda mineralna

Kawa, herbata

Sernik z pomarańczami

**Koszt: 49 zł netto/os.**



### Menu 2:

Przystawka: paszтет z żurawiną  
Krem grzybowy w towarzystwie grzanek lub zupa rybna

Udka z kaczki w towarzystwie gruszki z sosem żurawinowo - borówkowym

Sola w sosie cytrynowym

Krokiety wigilijne 50%

Ziemniaczki z koperkiem

Surówka z modrej kapusty

Sernik, piernik

Kawa/herbata

Tatar z łososia

Salatka z wędzonym pstrągiem

Dorsz pod pierzynką koperkową

Śledź w śmietanie i pulki

Pieczyno

Masełka

**Koszt: 79 zł netto/os.**



### Menu 3:

Przystawka: carpaccio z łososia z kaparami na sałatach

Zupa grzybowa z łazankami

Pierogi zasmażane - 2 rodz.

do wyboru: ruskie, z kapustą i grzybami, szpinakiem

Pstrąg smażony w migdałach (porcja)

Opiekane części ziemniaka

Warzywa gotowane na parze

Kompot z suszonych owoców

Woda mineralna z cytryną

Makowiec z bakaliami

Kawa, herbata

**Koszt: 65 zł netto/os.**

#### **Menu 4: BANKIET WIGILIJNY**

##### **Na stołach:**

Przystawka: carpaccio z buraka z kozim serem i rukolą

Barszcz czerwony z uszkami domowymi

Na półmischach: pierogi zasmażane – 2 rodzaje do wyboru: ruskie, z kapustą i grzybami, ze szpinakiem, z mięsem

Gęś po staropolsku w towarzystwie podgrzybków

Karp smażony

Ziemniaki okraszone koperkiem

Gorące jableczko faszerowane czerwoną kapustą

Sałatka vinegret

##### **Bufet:**

Makowiec, sernik z brzoskwiniami, szarlotka

Kawa/herbata

Galantyna z szynki

Łosoś w sosie koktajlowym

Sałatka z kaczki z granatem i mandarynką

Tatar ze śledzia

Ryba po grecku

Sałatka z szynki, pora, sera żółtego, kukurydzy

Pstrąg wędzony

Pieczyno

Masełka

Woda mineralna w dzbankach z cytryną, soki naturalne, napoje gazowane 1 l/os.

**Koszt: 110 zł netto/os.**

##### **Menu 5:**

Menu stworzone po wcześniejszej konsultacji z klientem – zgodnie z jego preferencjami;

**Oferta przygotowana w cenach netto.**

**Dodatkowo: promocyjna cena noclegu wraz ze śniadaniem: 85 zł netto/osoba**

**Oferta dotyczy organizacji Wigilii Firmowej dla minimum 15 osób;**

Istnieje możliwość wzbogacenia spotkania o świąteczną oprawę muzyczną, czyli 2 godzinny koncert kolęd na żywo; oprawę fotograficzną;

W przypadku jakichkolwiek pytań bądź wątpliwości prosimy o kontakt telefoniczny pod numerem +48 58 686 77 55 lub mailowy: [repcja@szarlota.pl](mailto:repcja@szarlota.pl)

Pozdrawiamy serdecznie  
**KW SZARLOTA**

