WIGILIA FIRMOWA

MENU 1

PRZYSTAWKA

Tatar z pstrąga / marynaty /
emulsja limonkowa

ZUPA

Barszcz czerwony z uszkami

DANIE GŁÓWNE

Sandacz w sosie muślinowym /
ziemniaki gratin / kruche warzywa

DESER

Sernik nowojorski / mus malinowy

WIGILIA FIRMOWA

MENU 2

PRZYSTAWKA

Terrina z łososia ze szpinakiem

ZUPA

Grzybowa z kluskami

DANIE GŁÓWNE

Halibut pieczony / sos z szyjek rakowych /
puree z pasternaka / sałatka ze świeżych warzyw

DESER

Ciasto czekoladowe z wiśniami

INFORMACJE DODATKOWE

CENA MENU

PRZYSTAWKA + ZUPA + DANIE GŁÓWNE + DESER

199 PLN

CENA MENU

PRZYSTAWKA + DANIE GŁÓWNE + DESER

169 PLN

Przedstawione ceny są cenami brutto.

Cena uwzględnia podstawowy bufet napoi
(kawa, herbata, napoje owocowe, woda niegazowana).

Uprzejmie informujemy, że do grup zorganizowanych doliczamy serwis kelnerski wynoszący 10% ostatecznego rachunku.

Oferujemy możliwość przygotowania dań dostosowanych do preferencji wegetariańskich, wegańskich oraz osób z alergiami.

W celu dokonania rezerwacji terminu należy wpłacić bezzwrotny zadatek w wysokości 20% ceny całkowitej menu.