
WIGILIA FIRMOWA

Święta Bożego Narodzenia zbliżają się wielkimi krokami. To idealny moment, by zaplanować z nami wigilijne spotkania w małych i średnich firmach. Nasz zgrany zespół zajmuje się przygotowaniem oraz dostarczeniem profesjonalnego, a co najważniejsze smacznego cateringu pod wskazane przez Państwa miejsce.

Spotkanie firmowe z okazji Bożego Narodzenia może być niektórych nudną, obligatoryjną formalnością. ale z całą pewnością może stać się okazją na przyjemne spędzenie czasu ze znajomymi z pracy, bez stresów dnia codziennego. To, jak kojarzyć się będzie ten dzień, zależy od kultury organizacyjnej firmy oraz od odpowiednich przygotowań do spotkania. Wigilia zaplanowana w biurze może mieć luźniejszy, bardziej prywatny charakter oraz może umożliwić większą integrację pomiędzy pracownikami, niż zorganizowana uroczystość w restauracji. Dlatego warto już teraz wybrać dogodny termin i zastanowić się jaka forma spotkania pasuje do kultury naszej firmy.



Potrzebujecie tylko cateringu i dowozu?

Nie ma sprawy.

Myślicie o obsłudze, dekoracjach, wynajmie sprzętu oraz przygotowaniu podarków dla swojego zespołu...?

Żaden problem!

W naszej ofercie przygotowaliśmy zarówno mniejsze, jak i większe zestawy potraw, a także możliwość indywidualnego doboru menu oraz usługi dodatkowe tj:

- obsługa kelnerska i barmańska,
- wynajem sprzętu,
- świąteczne dekoracje,
- wieczór z sommelierem,
- zestawy podarunkowe dla pracowników

WIGILIA FIRMOWA

Menu Wigilia 1- 49,00 zł netto (+8% VAT)

- Tatar ze śledzia z ogórkiem kiszonym i czerwoną cebulą lub śledź w oleju z pestek winogron
 - Dorsz po grecku (na parze) lub pstrąg w galarecie
 - Pasztet tradycyjny lub pasztet rybny lub pasztet z ciecierzycy z suszonymi pomidorami
 - Schab ze śliwką lub karkówka w ziołach i czosnku lub tymbaliki drobiowe
 - Pieczywo, sos tatarski, ćwikła z chrzanem
 - Ciasto (do wyboru: marchewkowe, brownie, szarlotka, beza Pavlova, piernik) - 1 szt/osoba
- Łącznie nie mniej 600g

Menu Wigilia 2- 55,00 zł netto (+8% VAT)

- Tarta z łososiem i porem lub tarta z buraczkami i kozim serem
 - Tradycyjna sałatka jarzynowa lub sałatka z indykiem, żurawiną i orzechami włoskimi
 - Rilletes rybne lub pasztet rybny
 - Schab ze śliwką lub karkówka w ziołach i czosnku
 - Pstrąg w galarecie lub tymbaliki drobiowe
 - Pieczywo, sos tatarski, ćwikła z chrzanem
 - Ciasto (do wyboru: marchewkowe, brownie, szarlotka, beza Pavlova, piernik) - 1 szt/osoba
- Łącznie nie mniej 700g

Menu Wigilia 3 - 60,00 zł netto (+8% VAT)

- Barszcz na zakwasie lub zupa grzybowa 300ml/os
 - Tradycyjna sałatka jarzynowa lub sałatka z indykiem, żurawiną i orzechami włoskimi
 - Śledź w oleju z pestek winogron lub śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulą
 - Schab ze śliwką lub karkówka w ziołach i czosnku
 - Terrina rybna lub dorsz po grecku na parze
 - Pieczywo, sos tatarski, ćwikła z chrzanem
 - Ciasto (do wyboru: marchewkowe, brownie, szarlotka, beza Pavlova, piernik) - 1 szt/osoba
- Łącznie nie mniej 800g

WIGILIA FIRMOWA

Menu Wigilia 4 - 92,00 zł netto (+8% VAT)

- Barszcz na zakwasie lub zupa grzybowa - 300ml/os
- Trzy przystawki do wyboru (łącznie nie mniej niż 300g):

Tatar ze śledzia z ogórkiem kiszonym i czerwoną cebulą/ Śledź w oleju z pestek winogron/Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulą/ Dorsz po grecku (na parze)/ Pstrąg w galarecie/ Rilletes rybne/ Tradycyjna sałatka jarzynowa/ Sałatka z indykiem, żurawiną i orzechami włoskimi/ Pasztet tradycyjny/ Pasztet rybny/ Pasztet z ciecierzycy z suszonymi pomidorami/ Schab ze śliwką/ Karkówka w ziołach i czosnku/ Tymbaliki drobiowe/ Tarta z łososiem i porem/ Tarta z buraczkami i kozim serem

- Pieczywo, sos tatarski, ćwikła z chrzanem
- Dwa dania główne do wyboru (1,5 porcji/osoba):

Sakiewki z kurczaka z kuskusem, migdałami i morelami

Roladki z indyka w szynce parmeńskiej z żurawiną i orzechami włoskimi

Polędwiczki wieprzowe w sosie podgrzybkowym

Gulasz wieprzowy z rozmarynem i piwem Porter

Filety z dorsza w sosie koperkowo-porowym

Filety z łososia pod pistacjową kruszonką

Wegetariańskie gołąbki z kaszą pęczak, grzybami i pietruszką

Świąteczny gulasz wegetariański na czerwonym winie

- Trzy dodatki do wyboru - pieczone ziemniaki/ziemniaki puree/ryż/kasza pęczak/buraki zasmażane/sałatka z pomidorkami, ogórkiem i miodowym vinaigrette'm/surówka z marchewki z chrzanem
- Ciasto (do wyboru: marchewkowe, brownie, szarlotka, beza Pavlova, piernik) - 1 szt/osoba

Istnieje możliwość dokonania zmian lub stworzenia indywidualnego menu.

W takich przypadkach prosimy o kontakt mailowy.

Usługi dodatkowe tj. dekoracje, wynajem sprzętu, sommelier, obsługa barmańska wyceniane są indywidualnie.

Obsługa kelnerska - 25 zł netto/osoba/h

Dowóz na terenie Trójmiasta i przygotowanie cateringu na miejscu - 50 zł netto

Zachęcamy także do zapoznania się z ofertą zestawów подарunkowych dla pracowników.

