

WIGILIA FIRMOWA 2019

PROPOZYCJA NR 1- 49 zł/os.

Oplatek na sianku

ZUPA:

Barszcz czerwony z uszkami z grzybami

DANIE GORĄCE:

Karp w złocistej panierce z ziemniaczkami

DODATKI:

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

*Kapusta z grochem
Buraczki glazurowane*

DESER:

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

*Makowiec
Jabłecznik*

NAPOJE:

*Kompot z suszu
Woda z cytryną*

WIGILIA FIRMOWA 2019

PROPOZYCJA NR 2 - 69 zł/os.

Oplątek na sianku

ZUPA:

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

Barszcz czerwony z uszkami z grzybami

Krem z borowików

DANIE GORĄCE:

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

Karp w złocistej panierce z ziemniaczkami

Pstrąg pieczony z ziemniaczkami

DODATKI:

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

Kapusta z grochem

Ćwikła z chrzanem

Kapusta kiszona z marchwią

DESER:

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

Makowiec

Sernik na ciepło z lodami

ZIMNE PRZEKĄSKI:

Sałatka jarzynowa

Śledź w sosie musztardowym

Ryba po grecku

Pieczyno

NAPOJE:

Kompot z suszu

Kawa, herbata, woda z cytryną, soki

WIGILIA FIRMOWA 2019

PROPOZYCJA NR 3- 89 zł/os.

Opłatek na sianku

ZUPA:

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

Barszcz czerwony z uszkami z grzybami

Borowikowa z łazankami

DANIE GORĄCE:

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

Morszczuk w panierce z pestek dyni z ziemniaczkami

Dorsz na sosie cytrynowo maślanym z ziemniaczkami

Grillowany łosoś w sosie musztardowo-miodowym z ryżem

DODATKI:

Do wyboru dwie pozycje (jednakowe dla wszystkich):

Kapusta z grochem

Buraczki na ciepło

Ćwikła z chrzanem

Bukiet warzyw

DESER:

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

Sernik na sosie z malin

Strudel jabłkowy z sosem waniliowym

ZIMNE PRZEKĄSKI:

Śledź w oleju

Salatka jarzynowa tradycyjna oraz salatka z wędzonego indyka

Jaja faszerowane mix

Ryba po grecku

Deska wędlin, deska serów

DODATKI:

Pieczyno, warzywa konserwowe, sos chrzanowy

NAPOJE:

Kompot z suszu, kawa, herbata, woda z cytryną, soki

Centrum Szkoleń i Konferencji GEOVITA w Jadwisinie

tel. (22) 782 74 74 , 601 811 557 jadwisin@geovita.pl

WIGILIA FIRMOWA 2019

PROPOZYCJA NR 4 -120 zł/os.

Oplątek na sianku

PRZYSTAWKA:

Śledź w musztardzie dijon

ZUPA:

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

Barszcz czerwony z uszkami z grzybami

Zupa grzybowa

DANIE GORACE:

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

Grillowany Dorsz na warzywach

Roladki z łososia i soli z ziemniakiem pieczonym

Grillowany Sandacz w sosie z ziemniaczkami

DODATKI:

Do wyboru dwie pozycje (jednakowe dla wszystkich):

Kapusta z grochem

Buraczki na ciepło

Ćwikła z chrzanem

Warzywa grillowane

DESER:

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

Sernik z musem malinowym na ciepło

Szarlotka z lodami na ciepło

DANIE GORACE II

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

Micha pierogów z kapustą i grzybami i pierogi ruskie okraszone złocistą cebulką

Barszcz z krokietem

ZIMNE PRZEKASKI:

Śledź przyrządzony na 3 sposoby

Ryba faszzerowana

Salatki: fasolowa i makaronowa z tuńczykiem

Jaja faszzerowane mix, półmisek serów

Mix tymbalików

Deska mięs pieczonych, deska wędlin

Deska ciast: piernik, keks, makowiec

DODATKI:

Pieczyno, warzywa konserwowe, chrzan

NAPOJE:

Kompot z suszu

Kawa, herbata, woda z cytryną, soki

WIGILIA FIRMOWA 2019

PROPOZYCJA NR 5- 120 zł/os. MENU W FORMIE BUFETU:

Oplątek na sianku

*Barszcz czerwony z uszkami z grzybami
Zupa grzybowa*

*Karp w złocistej panierce
Sola w sosie cytrynowym
Pierogi z kapustą i grzybami okraszone złocistą cebulką
Ziemniaki opiekane z ziołami*

*Kapusta z grochem
Buraczki na ciepło
Warzywa grillowane*

*Śledź przyrządzony na 3 sposoby
Deska ryb z wędzarni
Sałatka tradycyjna, sałatka z tuńczykiem
Ryba po grecku
Deska mięs pieczonych, deska wędlin
Pieczywo, warzywa konserwowe, sos*

Deska ciast: piernik, keks, makowiec

*Kompot z suszu
Kawa, herbata, woda z cytryną, soki*

** Przewidywany czas trwania bufetu do 6 godzin*