



WIGILIA FIRMOWA W GDAŃSKU

Dołącz do opowieści!
Zanurz się w świątecznych smakach Dworu Uphagena.

Zorganizujemy dla Państwa kameralne spotkania opłatkowe, radosne przyjęcia w Bożonarodzeniowej atmosferze, czy pełną śmiechu i atrakcji grudniową integrację.

Nasze wnętrza, pełne wyjątkowego uroku i klimatu, staną się idealnym tłem do Państwa niezapomnianego wieczoru.

Klimat i różnorodność naszych przestrzeni, od perfekcyjnie odrestaurowanego XIX-w. dworu, po industrialne, pełne sznytu, prostoty, ale i koloru sale bankietowe, aż po klimatyczną restaurację a'la carte, to gwarancja tego, że każdy Gość znajdzie u nas idealne dla siebie miejsce.

O pełne wyjątkowych, świątecznych smaków menu zadbają nasi kucharze - wielokrotnie nagradzani i chwaleni przez Gości naszego obiektu. Na Państwa stoły dostarczymy słodkości wytwarzane w naszej manufakturze, nad którą pieczę sprawuje mistrzyni cukiernictwa - Paulina.

Zapraszamy do kontaktu z naszymi wykwalifikowanymi specjalistkami, które z przyjemnością doradzą, przygotują ofertę spełniającą Państwa oczekiwania i będą czuwać nad profesjonalną realizacją Państwa wydarzenia.

✉ e-mail: konferencje@archedworuphagena.pl

☎ tel.: +48 58 506 55 92



WIGILIA FIRMOWA

PROPOZYCJA 1 – bufet uzupełniany 2 godz.

2 ZUPY + 3 DANIA GŁÓWNE + 2 DODATKI + 6 DAŃ
NA ZIMNO + 3 DESERY
KOMPOT, WODA

169 PLN netto | za osobę

ZUPY

- Barszcz czerwony z krokietem
- Kremowa zupa grzybowa z kluseczkami

DANIA GŁÓWNE I DODATKI

- Pierogi z kapustą i grzybami leśnymi
- Karp w sosie piernikowym z ziemniakami pieczonymi i warzywami
- Gołąbek z kaszą gryczaną i grzybami
- Bigos wigilijny
- Ziemniak pieczony w maśle czosnkowym z ziołami

DANIA NA ZIMNO

- Pstrąg wędzony z mussem chrzanowym
- Assiette ze śledzia (słodko kwaśne, z cebulką i jabłkiem,
- Kulebiak z kapustą kiszoną i pieczonym dorszem w śmietanie)
- Karp po żydowsku
- Sałatka jarzynowa
- Kompot z suszu
- Pieczywo, masła smakowe
- Sałatka z wędzonym łososiem

SŁODKI BUFET

- Makowiec na kruchym cieście z białym makiem
- Miodownik
- Beza z mussem z mascarpone i bakaliami

PROPOZYCJA 2 – bufet uzupełniany 2 godz.

2 ZUPY + 4 DANIA GŁÓWNE + 3 DODATKI + 8 DAŃ
NA ZIMNO + 4 DESERY
KOMPOT, WODA

195 PLN netto | za osobę

ZUPY

- Pikantna zupa rybna z szafranem, brandy, mleczkiem kokosowym
- Barszcz czerwony z uszkami grzybowymi

DANIA GŁÓWNE I DODATKI

- Pieczona polędwica z dorsza
- Pierogi z kapustą i grzybami w sosie majerankowym
- Gołąbek z kaszą jaglaną i karpem, sos grzybowy
- Faworki z karpia
- Bigos wigilijny
- Ziemniaki pieczone w maśle ziołowo czosnkowym
- Karmelizowane warzywa w miodzie i tymianku

DANIA NA ZIMNO

- Deska ryb wędzonych
- Tatar z łososia
- Kulebiak z kiszoną kapustą i sandaczem
- Karp smażony w winnej galaretkie
- Bliny z wędzonym łososiem i koperkową śmietaną
- Sałatka z wędzonym pstrągiem
- Mix sałat z grillowanym tuńczykiem
- Śledź w szubie
- Pieczywo, masła smakowe

SŁODKI BUFET

- Makowiec na kruchym cieście z białym makiem
- Racuchy z sosem waniliowym
- Beza z mussem z mascarpone i bakaliami
- Miodownik



WIGILIA FIRMOWA

PROPOZYCJA 1 – menu serwowane

95 PLN netto | za osobę

ZUPA

- Barszcz czerwony z uszkami grzybowymi

DANIE GŁÓWNE

- Faworki z karpia, sos zabaglione z chrzanem, pieczony ziemniak, pieczona włoszczyzna

DESER

- Ciastko świąteczne z kajmakiem, powidłami śliwkowymi, orzechami i piernikiem

WODA

PROPOZYCJA 2 – menu serwowane

110 PLN netto | za osobę

ZUPA

- Zupa z ryb morskich z pieczonymi pomidorkami, szafranem i oliwą estragonową

DANIE GŁÓWNE

- Konfitowane udko z kaczki z pieczonym jabłkiem, sos majerankowy i ziemniakami Boulanger

DESER

- Mus z mascarpone i malibu z makiem i pomarańczą

WODA

PROPOZYCJA 3 – menu serwowane

135 PLN netto | za osobę

ZUPA

- Krem z kiszanej kapusty z krokietem grzybowym

PRZYSTAWKA

- Tatar z marynowanego śledzia z piernikiem, gruszką, orzechami włoskimi, imbirem i gruszką

DANIE GŁÓWNE

- Pieczony sandacz, konfitowany borowik, ziemniaki puree, karmelizowana kapusta włoska

DESER

- Mus z białej czekolady i kokosu z sosem mango

WODA

PROPOZYCJA 4 – menu serwowane

155 PLN netto | za osobę

ZUPA

- Krem borowikowy z pianką pietruszkową

PRZYSTAWKA

- Tatar z pstrągą łososiowego z chipsem z topinamburu

DANIE GŁÓWNE

- Antrykot wołowy, ziemniaki gratin, sos z czerwonego wina z przyprawami korzennymi, marchewka karmelizowana w miodzie

DESER

- Sernik z pomarańczą i musem migdałowym

WODA