



Spotkanie Wigilijne

MENU SERWOWANE - zestaw 1

Tradycyjny barszcz czerwony z wigilijnymi uszkami
Eskalopka z miruny w aksamitnym sosie winnym z suszonymi śliwkami
Kluseczki babuni
Brukselka prażona z sezamem
Świąteczny strudel z cynamonem z gałką lodów
Kompot z suszu

80 PLN | za osobę

MENU SERWOWANE - zestaw 2

Krem z borowika z łazankami
Łosoś pieczony z sosem porowym z purée chrzanowym
Pieczona pietrucha w syropie klonowym
Crumbel świąteczny
Kompot z suszu

89 PLN | za osobę

NAPOJE

Pakiet napoi do kolacji (kawa, herbata, woda, soki)
Open bar soft (kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane)
Open bar alkoholowy w różnych konfiguracjach

Wycena indywidualna

GWARANTUJEMY

- profesjonalną organizację przyjęcia w zaaranżowanych salach bankietowych lub restauracji ze świątecznymi dekoracjami
- tradycyjne menu świąteczne w nowatorskim wydaniu
- kompleksową opiekę event managera na każdym etapie realizacji
- noclegi w specjalnych cenach
- możliwość organizacji dodatkowych atrakcji i warsztatów, które urozmaicą event
- teren zewnętrzny na atrakcje outdoorowe

MENU BUFETOWE menu dla grup od 20 osób | 4h

Bufet ciepły

Leśna Zupa, czyli tradycyjna zupa grzybowa z kluskami babuni
Dorsz marynowany w ziołach i cytrynie, spaghetti buraczane na miodzie ze świeżym koperkiem
Tradycyjny kulebiak w sosie z flambirowanych pieczarek
Pierś z indyka przygotowana metodą sous vide w sosie żurawinowym z dodatkiem świeżego majeranku
Pieczone ziemniaki w mundurkach z polską sałwą pomidorową
Kopytka szpinakowe w okrasie ziołowo-maślanej
Tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami
Pierogi ze szpinakiem z cebulką i czosnkiem
Bukiet warzyw z maselkiem czosnkowym

Bufet zimny

Własnej produkcji mięsa marynowane w ziołach
Paszтет zapiekany w cieście francuskim z żurawiną
Karp w galarecie po żydowsku z prażonymi migdałami z miodem
Sałatka z musztardowca i szpinaku z wędzonym łososiem w sosie cytrusowym
Tradycyjna sałatka jarzynowa z jabłkiem
Śledź w occie w korzennych świątecznych aromatach
Chrzan, ćwikła, sos tatarski
Pieczywo, masło ziołowe

Bufet słodki

Strucla jabłkowo-cynamonowa z orzechami i rodzynkami

159 PLN | za osobę

ZA DODATKOWĄ OPEŁATĄ ZORGANIZUJEMY

- ognisko z pieczeniem kielbasek na patio hotelowym
- bufet gorący z pierogami w różnych smakach
- grzaniec – wino/piwo grzane z przyprawami i pomarańczą
- rozgrzewająca herbata zimowa

*Podane ceny są cenami NETTO

Zapraszamy do kontaktu z naszymi wykwalifikowanymi specjalistami

22 670 99 86

sprzedaz@archehotelpoloneza.pl

