

ZAPLANUJ JUŻ TERAZ ŚWIĄTECZNE SPOTKANIE TWOJEJ FIRMY

WIEMY JAK WAŻNY JEST KLIMAT MIEJSCA

WIGILIE FIRMOWE 2024

Zapraszamy na spotkania wigilijne dla pracowników, klientów, przyjaciół Państwa Firmy. Nasze doświadczenie w organizacji tego typu wydarzeń, dania przygotowane według tradycyjnych receptur oraz miła obsługa wprowadzą Państwa w niezapomniany świąteczny nastrój.

Zachęcamy do zapoznania się z naszą ofertą.

OFERTA 1

PRZYSTAWKA GORĄCA (120g):

Pierogi z kapustą i grzybami, z bobem i prawdziwkami podawane z sosem pietruszkowym

ZUPA (250ml):

Wigilijny barszcz z uszkami

DANIE GŁÓWNE (390/140g):

Sakiewki z łososia nadziewane cytrynowym mascarpone, fasolką szparagową, ziemniakami i sosem szafranowym

DESER (130g):

Puszysty sernik z skórką pomarańczy

NAPOJE:

- Woda mineralna
- Soki owocowe
- Wino białe, czerwone – 2 x 120 ml/os.

Cena zestawu/osoba – 229,00 zł netto

OFERTA 2

PRZYSTAWKA ZIMNA (120g):

Płatki łososa marynowane w cytrynie, miodzie, czerwonej cebuli i zielonym pieprzu, pieczywo, masło

ZUPA (250ml):

Wigilijny barszcz z uszkami

DANIE GŁÓWNE (160/410g):

Filet z dorsza marynowany w ziołach, otulony płatkami wędzonego łososa, skropiony sosem porowym, podawany na tagliatelle warzywnym i mozaiką ryżową

DESER (140g):

Ciasto makowe

NAPOJE:

- Woda mineralna
- Soki owocowe
- Wino białe, czerwone – 2 x 120ml/os.

Cena zestawu/osoba – 229,00 zł netto

OFERTA 3

PRZYSTAWKA ZIMNA (120g):

Sandacz faszerowany szyszkami rakowymi podawany z musem chrzanowo-jabłkowym, pieczywo, masło

ZUPA (250ml):

Rybna zupa wigilijna z kąskami ryb, warzywami julienne i lanymi kluskami

DANIE GŁÓWNE (160/430g):

Filet z karpia królewskiego saute, podany z kapustą zasmażaną, sosem borowikowym i ziemniakami pommes duchesse

DESER bufet:

- Kompot z suszu (100ml)
- Puszysty sernik (75g)
- Makowiec (75g)

NAPOJE:

- Kawa, herbata
- Woda mineralna
- Wino białe, czerwone – 2 x 120ml/os.

Cena zestawu/osoba – 229,00 zł netto

OFERTA 4

PRZYSTAWKA ZIMNA (120g):

Tatar z łososia wędzonego podany z sosem koperkowym, pieczywo, masło

ZUPA (250ml):

Wigilijna zupa grzybowa z łazankami

DANIE GŁÓWNE (160/450g) do wyboru:

- Filet z karpia królewskiego saute, podany z kapustą zasmażaną, sosem borowikowym i pieczonymi mini ziemniakami
- Udko z kaczki confi podawane z czerwoną kapustą, złocistymi kopytkami i sosem jeżynowym

DESER (120g):

Biała czekolada z malinami – mus z białej czekolady, galaretka z przetartych malin, biszkopt waniliowy, chrupka pralinowa

NAPOJE:

- Kawa, herbata
- Woda mineralna
- Wino białe, czerwone – 2 x 120ml/os.

Cena zestawu/osoba – 279,00 zł netto

OFERTA 5

PRZYSTAWKI ZIMNE

wystawione na stół na półmiskach:

- Tatar z łososia wędzonego podany na pumperniklu 30g
- Pstrąg potokowy w delikatnej galarecie 40g
- Dorsz po grecku 50g
- Terrina z dorsza, łososia i szpinaku w otoczce z marchwi 25g
- Krewetki z pikantnej salsie pomidorowej 25g
- Pieczywo, masło

ZUPA (250ml):

Wigilijny barszcz z uszkami

DANIE GŁÓWNE (160g/410g):

Filet z sandacza podawany na maślanej cukinii,
czarnej soczewicy skropiony sosem homarowym

DESERY bufet

ciasta bankietowe:

- Makowiec 40g
- Sernik 40g
- Szarlotka 40g
- Kompot z suszu 100ml
- Owoce filetowane 80g

NAPOJE:

- Kawa, herbata
- Woda mineralna
- Soki owocowe
- Wino białe, czerwone – 2 x 120ml/os.

Cena zestawu/osoba – 279,00 zł netto

OFERTA 6 / BUFET

BUFET ZIMNY:

- | | |
|--|-----|
| • Tatar z solonego śledzia podawany na pumperniklu | 30g |
| • Dorsz po grecku 50g | |
| • Galantyna z karpia po „Polsku” z rodzynekami i migdałami | 30g |
| • Terrina z sandacza z musem chrzanowo-jabłkowym | 35g |
| • Pasztet z gęsi z borowikami | 35g |
| • Pierś z kurczaka nadziewana musem pistacjowym | 25g |
| • Schab w ziołach wolno pieczony | 20g |
| • Tradycyjna sałatka jarzynowa | 60g |
| • Pieczywo, masło | |

BUFET GORĄCY:

Zupa 250 ml

Wigilijny barszcz z uszkami

Dania główne:

- | | |
|--|-------|
| • Karp smażony podawany na kapuście z grzybami | 120g |
| • Pierogi: z kapustą i grzybami, ruskie | 4x35g |
| • Łazanki z kapustą | 120g |

BUFET SŁODKI:

- | | |
|--------------------------------------|-------|
| • Sernik, makowiec | 40g |
| • Mus waniliowy z puree truskawkowym | 80g |
| • Kompot z suszu | 100ml |

NAPOJE:

- Kawa, herbata
- Woda mineralna
- Soki owocowe
- Wino białe, czerwone – 2 x 120ml/os.

Cena zestawu/osoba – 279,00 zł netto

OFERTA 7 / BUFET

BUFET ZIMNY:

- Pstrąg w delikatnej galarecie 40g
- Wigilijny śledź w trzech smakach: w śmietanie, z orzechami i śliwkami, w oliwie z cebulką i szczypiorkiem 50g
- Galantyna z karpia po „Polsku” z rodzynekami i migdałami 30g
- Tatar z łososia wędzonego podawany na świeżym ogórku 30g
- Terrina z sandacza faszerowana szyjkami rakowymi 30g
- Roladka z polędwiczki wieprzowej faszerowana grzybami 25g
- Pasztet staropolski otulony wędzonką 35g
- Soczysta pierś z indyczki z żurawiną 20g
- Domowa sałatka jarzynowa 60g
- Pieczywo, masło

Dania główne:

- Pierogi: z kapustą i grzybami, z soczewicą i pomidorami 3x35g
- Łazanki z kapustą 120g
- Ruloniki z pstrągą faszerowane warzywami i grzybami podawane na sosie porowo-krewetkowym 90/70g
- Sakiewki z indyczki nadziewane szpinakiem i mascarpone podawane na sosie pistacjowym 90/70g

BUFET GORĄCY:

Zupa 250ml:
Wigilijna zupa rybna z kąskami ryb i julienne warzywnym

DODATKI:

- Złociste kopytka 150g
- Warzywa gotowane na parze 120g

BUFET SŁODKI:

- Sernik, makowiec 40g
- Tradycyjne tiramisu 60g
- Mini półkule czekoladowe 50g
- Kompot z suszu 100ml

NAPOJE:

- Kawa, herbata
- Woda mineralna
- Soki owocowe
- Wino białe, czerwone – 2 x 120ml/os.

Cena zestawu/osoba – 309,00 zł netto

W CENIE OFERUJEMY:

- Wyborne i różnorodne menu
- Wystrój i niepowtarzalną atmosferę
 - Świąteczną muzykę
 - Obsługę kelnerską
 - Miejsce parkingowe
- Na życzenie Klienta przygotowujemy w pełni zindywidualizowaną ofertę

DODATKOWE ATRAKCJE

ceny do uzgodnienia

- duża świąteczna fotobudka: pokój w magicznym klimacie, gdzie można zrobić pamiątkowe zdjęcia
 - ruchome śnieżynki
 - anioły i kolędnicy
- warsztaty kulinarne i artystyczne np.:
zdobienie pierników, skarpet, bombek,
szycie ozdób choinkowych

Oprawa muzyczna na żywo

- kwartet wokalny z akompaniamentem fortepianu
- kwartet smyczkowy z solistką
- zespół wokalny
- acappella w pełnym składzie – soliści, chór,
orkiestra, dyrygent

ZADBAMY O KAŻDY SZCZEGÓŁ

KONTAKT

+48 58 554 91 18 / SPRZEDAZ@AMBEREXPO.PL

amberexp