

Garnish
Food&Wine

*Wnieś magię Świąt
na stół*

Firmowe kolacje wigilijne



Oferujemy

- Niezapomnianą atmosferę w pięknie zaaranżowanej i udekorowanej sali
- Menu inspirowane tradycją Bożego Narodzenia, z możliwością pełnego dostosowania do oczekiwań Gości
- Profesjonalną obsługę oraz kompleksowe wsparcie w organizacji przyjęcia od początku do końca
- Możliwość wzbogacenia wydarzenia o wyjątkowe atrakcje, takie jak kolędowanie na żywo, konkursy czy personalizowane upominki

*To nie tylko przyjęcie, ale również doskonała okazja
do wzmocnienia więzi zespołowych, celebrowania sukcesów
i wspólnego zamknięcia mijającego roku.*

Spraw, aby Wasza firmowa Wigilia była wyjątkowym wydarzeniem w kalendarzu!



Menu serwowane

Propozycja I

Zupa

Barszcz czerwony z uszkami

Danie główne

Długo pieczona wieprzowina / purée z marchewki /
kremowy pęczak / sos z leśnych grzybów
lub

Morszczuk panierowany / Fasola Jaś / podgrzybek w śmietanie

Deser

Sernik z ricotty na korzennym spodzie i pieczoną białą czekoladą /
coulis malinowy
Kompot z suszu

119 PLN / osoba



Menu serwowane

Propozycja II

Przystawka

Śledź matjas / crème fraiche / marynowany burak / kruche jabłko

Zupa

Krem grzybowy / domowe łazanki

Danie główne

Policzki wołowe z fermentowanym czosnkiem / purée ziemniaczane /
sos z marynowanym zielonym pieprzem
Delikatne sałaty / czarne oliwki / pomidorki koktajlowe /
winny dressing

Deser

Gruszka duszona w czerwonym winie z cynamonem i goździkami /
maślana kruszonka / sos angielski
Kompot z suszu

159 PLN / osoba



Menu serwowane

Propozycja III

Przystawka

Karmelizowany kozi ser / plastry pieczonego buraka / selekcja świeżych ziół / dressing cytrusowy

Zupa

Barszcz biały na pszennym zakwasie / jajko przepiórcze / świeży majeranek

Danie główne

Pieczony halibut / fasola piękny jaś / sos maślany / borowik stepowy

Deser

Crème brûlée z wanilią i karmelizowanym cukrem cynamonowym
Kompot z suszu

169 PLN / osoba



Bufet po kolacji serwowanej

Półmiski wędlin regionalnych i mięs pieczonych

Deski serów / orzechy / winogrona

Pate z gęsiej wątróbki / brioche / figa

Babeczki / duxell grzybowy / tarty parmezan

Mix sałat / czarne oliwki / pomidorki koktajlowe / ser typu feta /
karmelizowana gruszka / sos winegret

Pieczony rostbef / selekcja sałat / marynowana czerwona cebula /
delikatny dressing /

Sernik krakowski

Ciasto czekoladowe z wiśniami

Panna Cotta z musem owocowym

110 PLN / osoba – czas serwowania 3 godziny



Menu bufetowe

Półmiski wędlin regionalnych i mięs pieczonych
Deski serów / orzechy / winogrona
Pate z gęsiej wątróbki / brioche / figa
Babeczki / duxell grzybowy / tarty parmezan
Mix sałat / czarne oliwki / pomidorki koktajlowe /
ser typu feta / karmelizowana gruszka / sos winegret
Pieczony rostbef / selekcja sałat /
marynowana czerwona cebula / delikatny dressing

Zupa

Francuska zupa cebulowa / grzanki

Dania gorące

Łosoś na parze / beszamel cytrynowy
Polędwiczka wieprzowa / rydze / sos śmietanowy
Szynka wolno gotowana / sos z Suski Sechłońskiej
Pierogi z kapusta i grzybami / piklowana czerwona
cebula
Pierogi z białym serem / maślana cebula z tymiankiem
Krokiety z kapusta i grzybami

229 PLN / osoba

Dodatki

Ziemniaki pieczone w soli
Gnocchi / sos serowy / orzech włoski
Kopytka z masłem szałwiowym
Modra kapusta / czerwone wino /
żurawina
Seler z pomarańczą
Ćwikła z chrzanem

Desery

Ciasto wiśniowe
Mini Tiramisu
Panacotta / coulis malinowy
Kompot z suszu



Dodatkowo płatne:

Wino musujące – 18 PLN / 125ml

Wino Conquesta Chardonnay – 89 PLN / but.

Wino Conquesta Cabernet Sauvignon – 89 / but.

Warsztaty dekorowania ciasteczek świątecznych – 55 PLN / osoba (min. liczba osób 25)

Warsztaty lepienia pierogów wraz z degustacją – 77 PLN / osoba (min. liczba osób 25)

Foto budka ze świątecznymi akcesoriami - od 900 PLN (czas do ustalenia)

Muzyka na żywo – od 1200 PLN (do 3 h).

Informacje ogólne

Wszystkie powyższe ceny są cenami netto.

Powyższe ceny obejmują: wodę mineralną, kawę, wybór herbat, wynajem Sali, dekorację stołów, choinkę, na życzenie opłatki.

Powyższe ceny, zarówno dla kolacji serwowanych, jak i bufetowych, obejmują czas do 3 godzin. W przypadku potrzeby wydłużenia czasu trwania, cena zostanie ustalona indywidualnie.

Oferta bufetowa obowiązuje dla grup powyżej 25 osób.

Do każdych świadczeń gastronomicznych doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10% wartości zamówienia.



Garnish

Food&Wine



Garnish Food&Wine

ul. Podbrzezie 4, 31-054 Kraków

Tel. +48 500 281 765

www.garnishrestaurant.pl | fb.manager@garnihotel.pl