

Oferta Wigilijna **2025**

*Świąteczny czas to wyjątkowa okazja, by podziękować swoim
Pracownikom, Klientom i Partnerom biznesowym za
wspólny rok.*

*W restauracji Acanti przygotowaliśmy ofertę spotkań wigilijnych, które
łączą tradycję, smak i elegancję.*

*W kameralnych wnętrzach Aparthotelu T12, znajdujących się
w historycznym obiekcie zaprojektowanym w XIX wieku
przez wybitnego architekta Dawida Lande stworzyliśmy miejsce, gdzie
można wspólnie świętować, dzielić się
opłatkiem i spędzić niezapomniane chwile w ciepłej, świątecznej
atmosferze.*

*Profesjonalna organizacja sprawia,
że będą Państwo ten dzień miło wspominać.
Świąteczne spotkanie to nie tylko menu,
w ramach oferty otrzymacie Państwo:
świąteczną dekorację, nastrojową muzykę w trakcie spotkania, opłatek,
kompot z suszu.*

*Zapraszamy do kontaktu z naszym działem sprzedaży.
Rezerwacja terminu następuje po podpisaniu umowy.*

ACANTI
RESTAURACJA

OFERTA I

ZUPA - 1 do wyboru

BARSZCZ CZEROWNY Z HIBISKUSEM | USZKA Z GRZYBAMI

| OLIWA LUBCZYKOWA

ŻUREK NA MAŚLANCE | PUREE ZIEMNIACZANE | JAJKO

| SALSA GRZYBOWA

ZUPA GRZYBOWA NA ZAKWASIE Z KISZONEJ KAPUSTY

| PUREE ZIEMNIACZANE | GRZYBY

DANIE GŁÓWNE - 1 do wyboru

DORSZ | SOCZEWICA | KALAFIOR PALONY | MAŚLANKA

| KAWIOR Z PSTRĄGA | BROKUŁ

PIEROGI Z KAPUSTĄ | GRZYBAMI | PALONE SIANO | SMAŻONA ŚMIETANA

| JUS | OLIWA ZIELONA

POLICZKI WIEPRZOWE | PUREE ZIEMNIACZANE | DEMI GLACE WIŚNIOWY

| BROKUŁ | SŁONECZNIK

DESER - 1 do wyboru

SERNIK | MALINY | BORÓWKI

MUFFIN CZEKOLADOWY | WIŚNIE KARMELIZOWANE

BROWNIE | LODY | SOS CZEKOLADOWY

CENA 179 PLN/os

SERWOWANE INDYWIDUALNIE

W ZESTAWIE: OPŁATEK | KOMPOT Z SUSZU

OFERTA II

PRZYSTAWKA - 1 do wyboru

MARYNOWANY ŁOSOŚ / KWAŚNA ŚMIETANA / KOPEREK / BURAK MARYNOWANY
ŚLEDŹ MARYNOWANY W BURAKU / PALONY ZIEMNIAK / ŚMIETANA
/ PIKLOWANA CEBULA
TATAR WOŁOWY / PIKLE / ŻÓŁTKO PLASTYCZNE / PIECZYWO / SŁONECZNIK

ZUPA - 1 do wyboru

BARSZCZ CZERWONY Z HIBISKUSEM / USZKA Z GRZYBAMI / OLIWA LUBCZYKOWA
ŻUREK NA MAŚLANCE / PUREE ZIEMNIACZANE / JAJKO / SALSA GRZYBOWA
ZUPA GRZYBOWA NA ZAKWASIE Z KISZONEJ KAPUSTY
/ PUREE ZIEMNIACZANE / GRZYBY
KREM BOROWIKOWY / WĘDZONA ŚMIETANA / OLIWA ZIELONA / SŁONECZNIK

DANIE GŁÓWNE - 1 do wyboru

DORSZ / SOCZEWICA / KALAFIOR PALONY / MAŚLANKA
/ KAWIOR Z PSTRĄGA / BROKUŁ
PIEROGI Z KAPUSTĄ / GRZYBAMI / PALONE SIANO / SMAŻONA ŚMIETANA
/ JUS / OLIWA ZIELONA
POLICZKI WIEPRZOWE / PUREE ZIEMNIACZANE / DEMI GLACE WIŚNIOWY
/ BROKUŁ / SŁONECZNIK
KURCZAK FILET SUPREME / PUREE DYNIOWE / PUREE Z GROSZKU / JUS
/ WARZYWA KARMELIZOWANE / OLIWA ZIELONA

DESER - 1 do wyboru

SERNIK / MALINY / BORÓWKI
MUFFIN CZEKOLADOWY / WIŚNIE KARMELIZOWANE
BROWNIE / LODY / SOS CZEKOLADOWY

CENA 219 PLN/os

SERWOWANE INDYWIDUALNIE
W ZESTAWIE: OPŁATEK / KOMPOT Z SUSZU

OFERTA III

PRZYSTAWKA - 1 do wyboru

MARYNOWANY ŁOSOŚ | KWAŚNA ŚMIETANA | KOPEREK | BURAK MARYNOWANY
ŚLEDŹ MARYNOWANY W BURAKU | PALONY ZIEMNIAK | ŚMIETANA | PIKLOWANA CEBULA
TATAR WOŁOWY | PIKLE | ŻÓŁTKO PLASTYCZNE | PIECZYWO | SŁONECZNIK
CARPACCIO Z BURAKA | WEGAŃSKA FETA | SŁONECZNIK | RUKOLA | OLIWA

ZUPA - 1 do wyboru

BARSZCZ CZERWONY Z HIBISKUSEM | USZKA Z GRZYBAMI | OLIWA LUBCZYKOWA
ŻUREK NA MAŚLANCE | PUREE ZIEMNIACZANE | JAJKO | SALSA GRZYBOWA
ZUPA GRZYBOWA NA ZAKWASIE Z KISZONEJ KAPUSTY | PUREE ZIEMNIACZANE
| GRZYBY
KREM BOROWIKOWY | WĘDZONA ŚMIETANA | OLIWA ZIELONA | SŁONECZNIK

DANIE GŁÓWNE - 1 do wyboru

DORSZ | SOCZEWICA | KALAFIOR PALONY | MAŚLANKA | KAWIOR Z PSTRĄGĄ
| BROKUŁ
PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI | PALONE SIANO | SMAŻONA ŚMIETANA | JUS
| OLIWA ZIELONA
POLICZKI WIEPRZOWE | PUREE ZIEMNIACZANE | DEMI GLACE WIŚNIOWY | BROKUŁ
| SŁONECZNIK
POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA | PUREE ZIEMNIACZANE Z JARMUŻEM | WARZYWA
KARMELIZOWANE | DEMI GLACE

DESER - 1 do wyboru

SERNIK | MALINY | BORÓWKI
MUFFIN CZEKOLADOWY | WIŚNIE KARMELIZOWANE
BROWNIE | LODY | SOS CZEKOLADOWY

BUFET ZIMNY

PASZTET Z ŻURAWINĄ, RYBA PO GRECKU, TATAR WOŁOWY, ŁOSOŚ MARYNOWANY, SAŁATKA
JARZYNOWA, PIECZYWO, MASŁO

CENA 249 PLN/os

SERWOWANE INDYWIDUALNIE + BUFET ZIMNY
W ZESTAWIE: OPŁATEK | KOMPOT Z SUSZU

OFERTA IV

DANIA CIEPŁE

BARSZCZ CZEROWNY Z HIBISKUSEM, USZKA Z GRZYBAMI,
OLIWA LUBCZYKOWA
ZUPA GRZYBOWA NA ZAKWASIE Z KISZONEJ KAPUSTY,
PUREE ZIEMNIACZANE, GRZYBY

PIEROGI Z KAPUSTĄ, PIEROGI Z ZIEMNIAKAMI I SEREM
KAPUSTA Z GROCHEM I GRZYBAMI
KARP W ŻŁOCISTEJ PANIERCE, PUREE ZIEMNIACZANE
GOŁĄBKI Z GRZYBAMI

DANIA ZIMNE

RYBA PO GRECKU
SAŁATKA JARZYNOWA
ŚLEDZIE W ŚMIETANIE, ŚLEDZIE PO KASZUBSKU
TATAR WOŁOWY Z PIKLAMI
PASZTET Z ŻURAWINĄ
PIECZYWO, MASŁO
SERNIK
MAKOWIEC

CENA 229 PLN/os

SERWOWANE NA PÓŁMISKACH
ZUPY SERWOWANE NA POCZĄTKU W WAZACH
W ZESTAWIE: OPŁATEK | KOMPOT Z SUSZU



PAKIET NAPOI

PAKIET NAPOI I

30PLN/os -jedno podanie

KAWA, HERBATA, WODA Z CYTRYNĄ, SOKI OWOCOWE

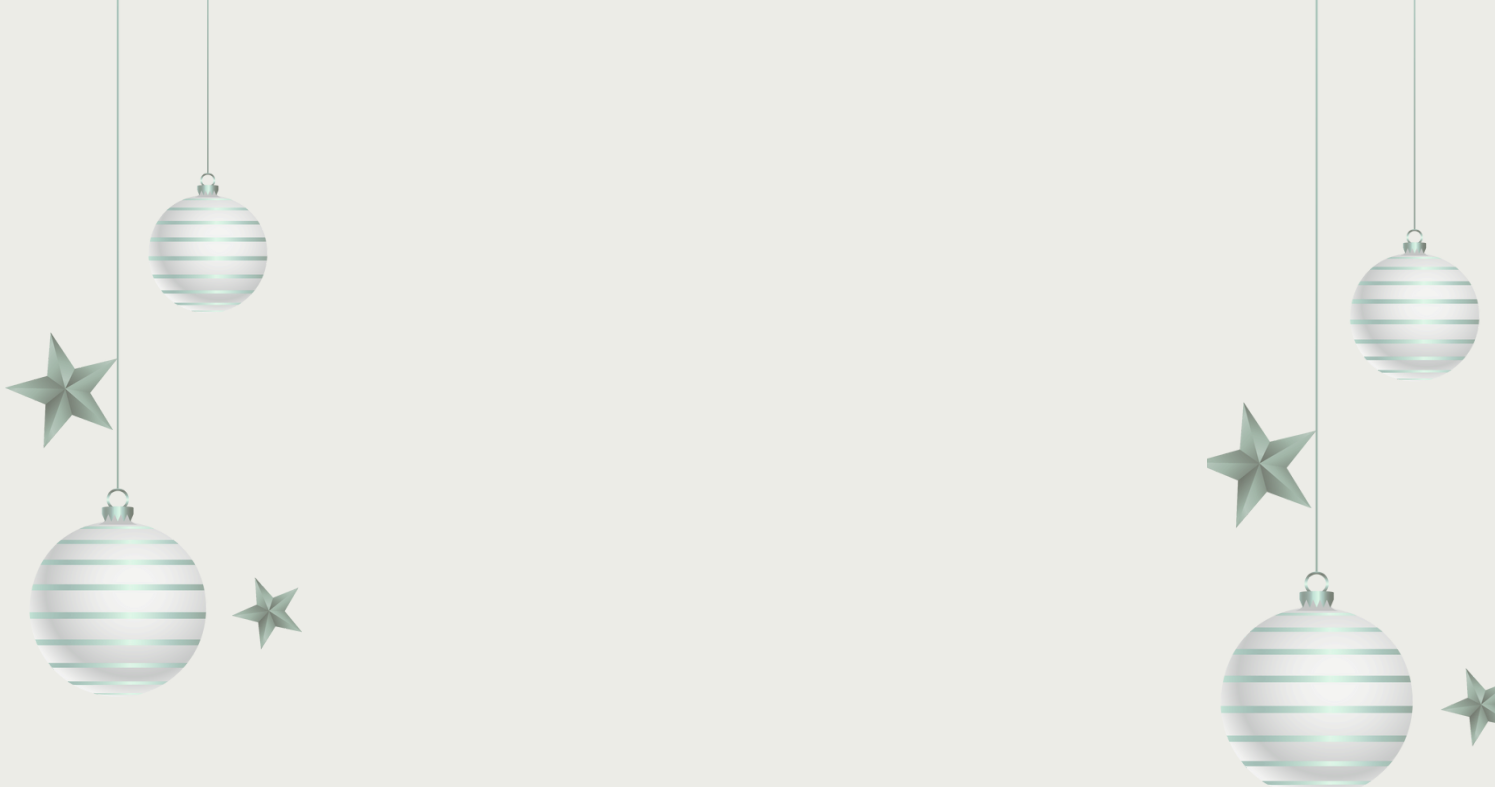
PAKIET NAPOI II

49PLN/os -bez limitu do 3h

KAWA, HERBATA, WODA Z CYTRYNĄ, SOKI OWOCOWE



Podane ceny są cenami netto.



*Już dziś skontaktujcie się z naszym
działem sprzedaży. Założymy rezerwację
oraz omówimy wszystkie szczegóły.*

Paulina Ograbek

✉ *p.ograbek@t12.travel.pl*

☎ *tel.665 050 860*