

Wigilia firmowa

Zapewniamy kompleksową organizację wigilii firmowej, która obejmuje:

- pyszną kolację wigilijną z indywidualnie skomponowanym menu
- opiekę koordynatora przyjęcia
- drobne prezenty dla pracowników / uczestników spotkania
- piękną dekorację świąteczną sali i stołów
- eleganckie pokrowce na krzesła
- świąteczne drzewko na sali.

Nasze eleganckie świątecznie udekorowane sale pozwolą stworzyć Bożonarodzeniową atmosferę i niezapomniany nastrój, a profesjonalna obsługa zadba o każdy detal, by Twoje wydarzenie przebiegło perfekcyjnie.



PAKIET 1

159 PLN netto/os.

Menu serwowane z zimnymi
zakąskami w stołach

Zupa

zupa z leśnych grzybów z łazankami

Danie główne

dorsz confitowany, fasola, bulion grzybowy, oliwa
lubczykowa

Deser

tarta makowa z sosem karmelowym

Zimne przekąski w stołach

5 rodzajów:

tatar ze śledzia z piklami

karp w galarecie

ryba po grecku

rilettes z indyka z pomarańczą i roszponką

sałatka z łososiem, kaparami, ogórkiem świeżym i
sosem vienegrette

Czas trwania

do 2h



PAKIET 2

Menu w formie bufetu

179 PLN netto/os.

Bufet - dania ciepłe

Zupa

zupa z leśnych grzybów z łazankami
barszcz czerwony, pasztecik z kapustą i grzybami

Dania główne

pierogi z kapustą i grzybami
smażony karp w szarym sosie
kaczka pieczona z przyprawami korzennymi

Dodatki warzywne i skrobiowe

ziemniaki opiekane ze szczypiorkiem
kapusta z suszonymi grzybami
buraki w malinowej emulsji

Bufet zimnych przekąsek - 8 rodzajów

sałatka z wędzoną kaczką i ziołowym dressingiem
sałatka z figą i pleśniowym serem
tatar z łososia z olejem sezamowym
wybór śledzi w 3 smakach
dorsz z warzywami
rolada z kurczaka z rodzynkami i orzechami
schab po warszawsku w galarecie
rillettes z indyka z pomarańczą i roszponką

Bufet deserowy

tartaletki z makiem
ciasto dyniowe
ciasto korzenne z kremem pomarańczowym
mus czekoladowy z wiśniami

Czas trwania do 4h



PAKIET 3

199 PLN netto/os.

Menu serwowane

Przystawka

wędzony sum z ogórkiem kompresowanym,
kawiozem i oliwą szczypiorkową

Zupa

tradycyjny barszcz czerwony z uszkami
grzybowymi

Danie główne

sandacz, purée z zielonego groszku, czarna
soczewica, migdał, sos winny, kawior

Deser

sernik z białą czekoladą i musem owocowym

Zimne przekąski w stołach - 6 rodzajów:

tatar ze śledzia z piklami

dorsz z warzywami

rilettes z indyka z pomarańczą i roszponką

rolada z kurczaka z rodzynkami

sałatka z łososiem, kaparami, ogórkiem świeżym
i sosem vienegrette

schab po warszawsku w galarecie

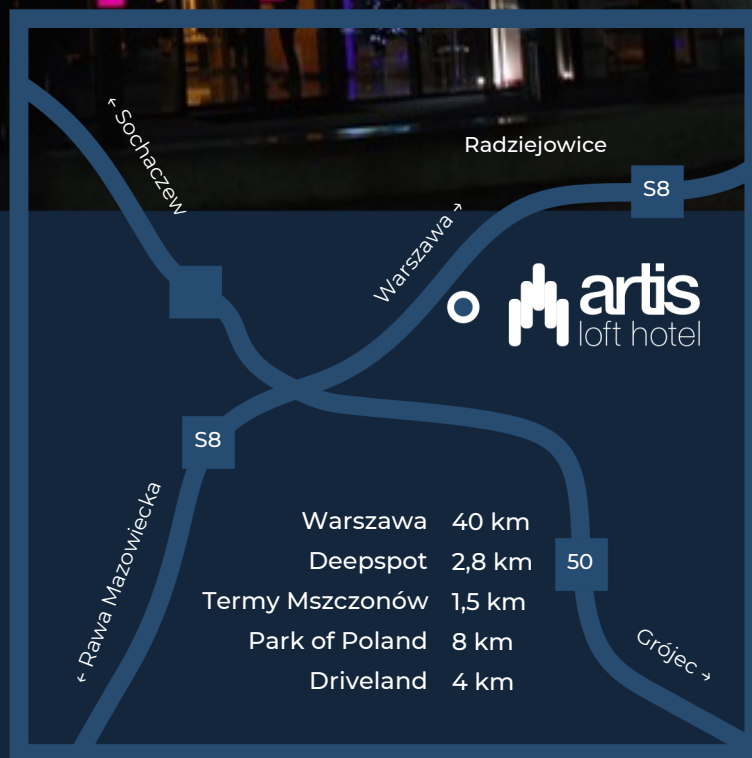
Dodatkowe danie gorące serwowane

polędwica z dorsza, palony seler, topinambur,
sos winny ze szczypiorkiem

Czas trwania

do 6h





ul. Boczna 18
96-325 Radziejowice - Parcel

 **artis**
loft hotel

 +48 787 696 692

 +48 451 047 140

 sprzedaz@artis-loft.pl