



Oferta Wigilijna





Oferujemy
Państwu
wyśmienite
menu wigilijne,
rodzinną atmosferę
i pięknie
udekorowaną salę.

W związku ze zbliżającym się okresem Świąt zachęamy do organizacji spotkania wigilijnego w naszym hotelu. Takie spotkanie będzie doskonałym podsumowaniem całego roku, jak też integracją uczestników.

W cenie wybranego pakietu zapewniamy:

- Pyszną kolację wigilijną z indywidualnie skomponowanym menu;
- Opiekę koordynatora przyjęcia;
- Dekorację świąteczną sali i stołów;
- Eleganckie pokrowce na krzesła;
- Świąteczne drzewko na Sali.

Wigilia w Artis



Pakiet 1

Menu serwowane
z zimnymi
zakąskami
w stołach

169,00 zł
netto/os.

Zupa

Zupa z leśnych grzybów z łazankami

Danie główne

Dorsz confitowany, fasola, bulion grzybowy,
oliwa lubczykowa

Deser

Tarta makowa z sosem karmelowym

Zimne zakąski w stołach - 5 rodzajów

Tatar ze śledzia z piklami

Karp w galarecie

Ryba po grecku

Rillettes z indyka z pomarańczą i rozszponką

Salatka z łososiem, kaparami, ogórkiem świeżym
i sosem vinaigrette

Napoje

Kompot z suszu

Czas trwania

do 2h

Pakiet 2

Menu w formie w bufetu

189,00 zł
netto/os.

Bufet - dania ciepłe

Zupa

Zupaz leśnych grzybów z łazankami

Dania główne

Pierogi z kapustą i grzybami

Smażony karp w szarym sosie

Kaczka pieczona z przyprawami korzennymi

Dodatki warzywne i skrobiowe

Ziemniaki opiekane zeszczypiorkiem

Kapusta z suszonymi grzybami

Buraki w malinowej emulsji

Bufet zimnych zakąsek - 8 rodzajów

Salatka z wędzoną kaczka i ziołowym dressingiem

Salatka 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

Muszekoladowy z wiśniami

Napoje

Kompot z suszu

Czas trwania

do 4h





Pakiet 3

Menu
serwowane

209,00 zł
netto/os.

Przystawka

Wędzony sumz ogórkiem kompresowanym,
kawiolem 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 zakąski w stołach - 6 rodzajów

Tatar ze śledzia z piklami

Dorsz z warzywami

Rillettes z indyka z pomarańczą i roszponką

Rolada z kurczaka z rodzynkami

Salatka 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

Napoje

Kompot z suszu

Czas trwania

do 6h



Artis Loft Hotel****

96-325 RadziejowiceParcel
ul. Boczna 18
tel. 451 047 140
tel. 502 326 999
tel. 797 376 087
sprzedaz@artis-loft.pl
www.artis-loft.pl