



WIGILIA FIRMOWA 2025

Wspólna Wigilia,
Wspólne wspomnienia

Świętujcie sukcesy
i budujcie relacje przy
świątecznym stole

ZAREZERWUJ SWÓJ TERMIN
JUŻ TERAZ!

797 906 907
konferencje@olender.info
www.olender.info

ZUPA:

Krem z grzybów leśnych, grzanka z tymiankiem

DANIE GŁÓWNE:

Smażony sandacz na maśle, gratin ziemniaczane,
sałatka z pora z gruszką

ZIMNE PRZEKĄSKI:

Śledzie po nieszawsku

Ryba po grecku

Mięsa pieczone

Golonka w galarecie

Sałatka jarzynowa

Pasztet z karpia

DANIA GORĄCE:

Domowe pierogi z kapustą i grzybami
okraszone złocistą cebulą

SŁODKI STÓŁ:

Makowiec

Sernik

Owoce filetowane

Kompot z suszu

Kawa, herbata, woda, soki

160 zł/os.

PRZYSTAWKA:

Wędzony łosoś na zimno z chrupiącymi sałatami
z owocowym vinegrettem

DANIE GŁÓWNE:

Smażona dorada z warzywami i maślanym puree
z sałatką z pomidora

BUFET GORĄCY:

Pierogi z kapustą i grzybami
Kapusta z grochem
Wolno gotowany karczek z grzybami
Grillowana cukinia z parmezanem

BUFET ZIMNY:

Śledzie na sałacie z zielonego jabłka
Smażony karp z chrzanem
Pasztet z dziczyzny
Włoskie wędliny
Anti pasti

SŁODKI STÓŁ:

Szarlotka z cynamonem
Sernik z pistacjami
Kompot z suszu
Kawa, herbata, woda, soki

190 zł/os.

PRZYSTAWKA:

Tatar z pstrąga z zielonym ogórkiem

ZUPA:

Barszcz czerwony z uszkami

DANIE GŁÓWNE:

Pieczony łosoś podany ze szpinakiem po polsku
i krokietem włoskim

BUFET GORĄCY:

Schab pieczony w sosie myśliwskim
Krokiety po polsku z kapustą i grzybami
Łosoś w cieście francuskim ze szpinakiem
Rogue z grzybami

BUFET ZIMNY:

Schab po warszawsku
Indyk w maladze
Ryba po grecku
GrilLOWANA cukinia z ricottą
Sałatka krabowa z jajkiem

SŁODKI STÓŁ:

Sernik z brzoskwiniami
Strucla makowa
Jabłka w cieście kokosowym
Kompot z suszu
Kawa, herbata, woda, soki

210 zł/os.



WIGILIA FIRMOWA 2025

797 906 907

konferencje@olender.info

www.olender.info