

Wigilijne spotkania firmowe



Takie chwile tworzą wyjątkowe relacje...

W GÓRALSKIM KLIMACIE

Chata Górska oferuje niepowtarzalny klimat, który łączy tradycyjne elementy górskiej kultury z ciepłą, świąteczną atmosferą. Autentyczna architektura oraz starannie dobrane dekoracje sprawiają, że każda chwila spędzona w tym miejscu staje się magiczna i wyjątkowa.

Wigilijna kolacja w Chacie Górskiej to prawdziwa uczta dla zmysłów.



CHRISTMAS PARTY

Firmowe Christmas Party to połączenie wspólnej kolacji z imprezą taneczną. Tu najlepiej sprawdzi się Restauracja Art Deco, którą łatwo można zaaranżować odpowiednio do tematyki twojego eventu.



Zestaw wigilijny 1

Zupa

Emulsja z kiszonej kapusty z żurkiem i pianką z pieczonego chleba
podana z łososiem confit, olejem z lubczyku i chrustem z żyta

Danie główne

Zraz wieprzowy sous-vide z nadzieniem makowo-morelowym,
podany z demi-glace z czerwonego wina, szare kluski z parmezanem,
glazurowana marchew baby z anyżem

Deser

Fondant czekoladowy z sercem z malinowego żelu,
pyłem z piernika i chrupką z kakao

Kawa, herbata, woda
Kompot z suszonych owoców

CENA 115 netto / os

Zestaw wigilijny 2

Zupa

Bulion rybny klarowany z infuzją limonki i estragonu, podany
z julienne z młodej kapusty i dymką w stylu azjatyckim

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa glazurowana winem i powidłami, puree z marchwi
i ziemniaków z masłem noisette, modra kapusta z nutą cynamonu i jałowca

Deser

Delikatny sernik z musem pomarańczowym, crumble migdałowe,
dekor z kandyzowanej skórki cytrusowej

Kawa, herbata, woda
Kompot z suszonych owoców

CENA 115 netto / os

Zestaw wigilijny 3

Zupa

Barszcz czerwony na pieczonych warzywach z octem balsamicznym,
podany z mini-uszkami z ciasta wonton z farszem z fermentowanej kapusty i shiitake

Danie główne

Łosoś z marynaty cytrusowej w glazurze z miodu i piernika,
na musie z pasternaku z oliwą truflową i duszoną kapustą z goździkami i kaparami

Deser

Czekoladowy piernik z kremem z palonego masła i śliwką w czekoladzie

Kawa, herbata, woda
Kompot z suszonych owoców

CENA 115 netto / os

Zestaw wigilijny 4

Zupa

Krem z dzikich grzybów z olejem z lubczyku i prażonymi pestkami dyni,
serwowany z grzybowym cappuccino (pianką z mleka migdałowego)

Danie główne

Kaczka konfitowana w pomarańczowym likierze,
kluski z palonych ziemniaków, burak pieczony
z rozmarynem i octem z czerwonego wina

Deser

Makowiec z bakaliami, waniliowy sos angielski, mus z daktyli i pomarańczy

Kawa, herbata, woda
Kompot z suszonych owoców

CENA 115 netto / os

Bufet wigilijny 1

Zupa

Tradycyjny barszcz czerwony z uszkami faszerowanymi
świętecznym nadzieniem z kapusty i suszonych grzybów

Dania główne

Morszczuk smażony na maśle z karmelizowaną cytryną
Udziec z indyka w likierze pomarańczowym z jabłkami karmelizowanymi
Krokiety z jajkiem i pieczarkami z sosem tatarskim

Dodatki

Bigos z suszonymi grzybami i śliwką
Świąteczne puree ziemniaczano - chrzanowe

Na słodko

Bufet ciast świątecznych
(korzenny piernik, makowiec z bakaliami, sernik krakowski)

Napoje

Kawa, herbata, woda
Kompot z suszonych owoców

CENA 99 netto / os

Bufet wigilijny 2

Zupa

Krem z grzybów leśnych z lubczykiem i oliwą truflową,
posypyany prażonymi pestkami dyni i koperkiem

Dania główne

Dorsz po francusku w cieście naleśnikowym z ziołowym nadzieniem i musem porowym
Wolno pieczona karkówka w przyprawach korzennych
z warzywami korzeniowymi glazurowanymi w miodzie
Pierogi z kiszoną kapustą i grzybami w maślano-cebulowej emulsji

Dodatki

Kapusta z grochem na oleju lnianym z czosnkiem i ziołami
Pieczone ziemniaki z rozmarynem

Na słodko

Bufet ciast świątecznych
(korzenny piernik, makowiec z bakaliami, sernik krakowski)

Napoje

Kawa, herbata, woda
Kompot z suszonych owoców

CENA 99 netto / os

Przystawki 1

Terrina z dorsza z bakaliami, galaretką z cytrusów i nutą chrzanu
Wędzone i pieczone mięsa z domowej wędzarni
z konfiturą z cebuli i majonezem chrzanowym
Morszczuk w delikatnej tempurze z musem warzywno-greckim i koperkiem
Sałatka z wędzoną makrelą, jajkiem i sosem koperkowym na jogurcie
Tatar śledziowy z gorczycą, kiszonym ogórkiem i cytrynową śmietaną z koperkiem
Tradycyjna sałatka jarzynowa z dodatkiem groszku cukrowego i jabłka

CENA 69 netto / os

Przystawki 2

Pasztet rybny z sosem tatarskim na bazie domowych kiszonek
Wędliny z pieca i wędzarni z musem jabłkowo-chrzanowym
i marynowaną cebulką perłową
Sałatka z mieszanych sałat z gruszką w czerwonym winie,
serem pleśniowym i dressingiem żurawinowym
Tymbaliki z łososiem w galarecie cytrynowo-pietruszkowej z marynowanym selerem
Śledzie w śmietanie z jabłkiem i cynamonem, z żelem z buraka
Sałatka jarzynowa z majonezem truflowym i chipsami z pietruszki

CENA 69 netto / os

*dokupując zimne przystawki możliwość zamiany deseru serwowanego na bufet ciast

Dodatkowe danie gorące w bufecie
Cena: 29 zł netto / osoba

Mix ręcznie wyrabianych pierogów:
-wigilijne z kapustą i grzybami w okrasie ze szklistej cebulki
-z mięsnym farszem w okrasie z podsmażanego bekonu

Sprawdź wolne terminy!!!
sprzedaz@hpm.com.pl