

WIGILIA FIRMOWA 2024

Wyjątkowe spotkania wigilijne – w samym sercu uzdrowiska Buska- Zdroju



Impreza uszyta na miarę

CZEKAMY NA WAS!

W tym szczególnym okresie pragniemy zaoferować Państwu niezapomniane doznania kulinarne oraz iście świąteczną atmosferę. Organizowane w naszym hotelu przyjęcia wigilijne to nie tylko doskonałe jedzenie, ale także elegancka oprawa i profesjonalna obsługa, które sprawiają, że każde spotkanie stanie się jedynym w swoim rodzaju doświadczeniem! Gwarantujemy profesjonalną obsługę, najwyższej jakości potrawy oraz świąteczny wystrój.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą i dołączenia do grona firm, które zaufały naszej pasji i doświadczeniu. Niech tegoroczne Święta Bożego Narodzenia będą dla Państwa i Państwa współpracowników czasem radości, wspólnego świętowania i niezapomnianych chwil.

UWAGA!

W przypadku złożenia zamówienia do 12.11.2024 r. otrzymają Państwo 10% rabatu.

Pakiet 1 serwowany

99 ZŁ/OSOBE

ZUPA

Barszcz czerwony z uszkami

DANIE GŁÓWNE

(do wyboru)

Dzwonek z karpia panierowany z ziemniakami

puree i surówką z kapusty kiszanej z bakaliami

Solankowa szynka wieprzowa w sosie grzybowym

z kluskami śląskimi i modrą kapustą

DESER

Piernik z powidłami ze śliwki Szydłowskiej

NAPOJE

Kompot z suszu

Woda mineralna z cytryną

Kawa i herbata



Pakiet 2 serwowany

129 ZŁ/OSOBE

PRZYSTAWKA

Tatar ze śledzia bałtyckiego na szwedzkim
pieczywie z sałatką z ogórka

ZUPA

Tradycyjna zupa grzybowa z łazankami

DANIE GŁÓWNE

(do wyboru)

Dorsz smażony na maśle klarowanym, komosa
ryżowa z rodzynkami, pappardelle z marchewki
z nutą pomarańczy,

Udko z kaczki pieczone w pomarańczach,
kopytka z palonym masłem, buraczki
karmelizowane z tymiankiem i wiśniami

DESER

(do wyboru)

Sernik makowy z sosem malinowym
Mus chałwowy ze śliwką w rumie

NAPOJE

Kompot z suszu

Woda mineralna z cytryną

Kawa i herbata



Dania bufetowe

7 POZYCJI W CENIE 119 ZŁ/ OSOBĘ

Barszcz czerwony z uszkami
Krem grzybowy z grzankami
Żur wigilijny
Panierowane dzwonki karpia
Filet z dorsza
Pstrąg w sosie cytrynowym
Pierogi z kapustą i grzybami
Pierogi z kaszą gryczaną i ziemniakami
Kapusta z grochem
Ziemniaki z wody
Brukselka pieczona z prażoną cebulką
i orzechami włoskimi
Pieczone warzywa korzeniowe z sosem
mandarynkowym
Mieszanka królewska gotowana na parze

Zimna płyta

5 POZYCJI W CENIE 59 ZŁ

Śledź w oleju z cebulką
Śledź z jabłkiem w śmietanie
Śledź po kaszubsku
Dorsz w galarecie z rodzynekami i migdałami
Ryba po grecku
Pieczona dynia z sosem z suszonych owoców
i serem pleśniowym
Tradycyjna sałatka warzywna z majonezem
Sałatka z tuńczykiem, ziemniakami francuskimi
i jajkiem
Sałatka z pieczonych buraków z sosem
malinowym, serem pleśniowym i orzechami



Bufet słodki

3 POZYCJE W CENIE 29 ZŁ

Keks

Szarlotka z pomarańczą

Sernik królewski

Makowiec rolowany

Strucla makowa

Piernik z powidłami

Kutia

Napoje

ZAMAWIAJĄC OPCJĘ BUFETOWĄ

OTRZYMACIE PAŃSTWO W CENIE BUFETU

Kompot z suszu

Woda mineralna z cytryną

Kawa i herbata

Skontaktuj się z nami

KAROLINA BUCKA

+48 733 409 773

restauracja@hotelpoloniapark.pl

