



OFERTA

WIGILIJNA

Zapraszamy do organizacji wigilii firmowej w Hotelu Kolumna Park ***.

Oferujemy smaczne dania oraz organizację na najwyższym poziomie.

Nasza gościnność i świąteczna atmosfera sprawią, że ten wyjątkowy czas będzie niezapomnianym doświadczeniem dla całego zespołu.



WIGILIJNE MENU SERWOWANE

(do 20 osób)

Cena 154 zł netto/os.

PRZYSTAWKA

(jedna do wyboru)

Śledź holenderski, piklowana czerwona cebula, ogórek zielony, koper,
orzech włoski, grzanka z musem cynamonowo-buraczanym

Marchewkowo-korzenne ciastko, mascarpone tymiankowe, boczniak mikołajkowy,
żel z kiszzonej kapusty, zielone sałaty z piklowanymi warzywami, oliwa majerankowa

ZUPA

(jedna do wyboru)

Tradycyjna zupa grzybowa z warzywami i łazankami

Barszcz czerwony z chinkali wieprzowo-wołowymi / uszka z kapustą i grzybami

DANIE GŁÓWNE

(jedno do wyboru)

Wellington z polędwiczki wieprzowej, purée ziemniaczane z palonym masłem,
demi glace z chili i czekoladą, zielone sałaty z winegretem buraczanym

Polędwica z dorsza, crunch z orzechów pekan i panko, oliwa cytrynowa, purée
z pieczonych batatów z imbirem, mini zielone warzywa, sos estragonowy

Pierogi z soczewicą, suszonymi pomidorami i serem cheddar, konfitowany pomidor koktajlowy,
płatki kokosa, szczypior, warzywny sos pieczeniowy

DESER

(jeden do wyboru)

Tarta jabłkowo śliwkowa, konfitura pomarańczowa, sos czekoladowy z kawą

Gruszka gotowana w białym winie, sos z białej czekolady, crunch orzechowy

Crème brûlée malinowy, konfitura z czarnej porzeczki, crunch czekoladowo miętowy

NAPOJE

Kompot z suszu

Kawa

Herbata



WIGILIJNE MENU BUFETOWE

(od 20 osób)

Cena 239 zł netto/os.

BUFET CIEPŁY

Tradycyjna zupa grzybowa z warzywami i łazankami
Barszcz czerwony z chinkali wieprzowo-wołowymi
Pierś z kurczaka faszerowana grzybami, ricottą i tymiankiem w sosie pieczeniowym
Filet z sandacza w sosie cytrynowym
Gnocchi buraczane z serem mascarpone i orzechami włoskimi
Purée maślane z prażoną cebulą i koperkiem
Pierogi z kapustą i grzybami
Kapusta z grochem
Surówka z czerwonej kapusty

BUFET ZIMNY

Mięsa pieczone (wołowina, drób, wieprzowina)
Karp w galarecie z musem chrzanowym
Tarta buraczana z serem feta i musem morelowym
Mini eklerki z musem z łososia z piklowaną cebulą
Śledź w śmietanie z jabłkiem, ogórkiem konserwowym i cebulą
Sałatka jarzynowa

BUFET SŁODKI

Piernik
Sernik
Ciasto marchewkowe
Makiełki

NAPOJE

Kompot z suszu
Kawa
Herbata



WIGILIJNE PROPOZYCJE NAPOJÓW

Welcome drink

wino grzane alkoholowe/bezalkoholowe

0,12 l – 9 zł netto/os.

Herbata zimowa z przyprawami korzennymi i owocami

0,3l – 11 zł netto/szt.

Herbata zimowa alkoholowa z wiśniówką

0,3l – 18 zł netto/szt.

Koktajl Hot Aperol (Aperol, białe wino, sok jabłkowy)

0,3 litra – 30 zł netto/szt.

Wiśniówka barmana

5l – 500 zł netto