



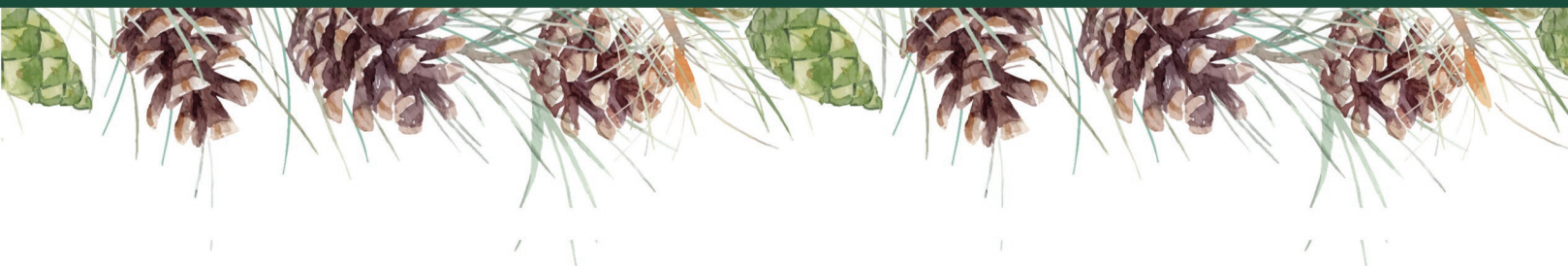
MAGNUS
RESORT



SPOTKANIA ŚWIĄTECZNE

2025

MENU JÓZEFA 119 pln/os./netto



Na miły początek | danie serwowane do stołu

Barszcz z uszkami

Danie Główne | danie serwowane do stołu

Roladka drobiowa z farszem śliwkowo-cebulowym w sosie korzennym
/puree ziemniaczane/modra kapusta z jabłkiem

Kompot z suszonych owoców

Deser | danie serwowane do stołu

Sernik z kruszonką z dodatkiem wanilii

Smakowite przekąski | bufet

Sałatka jarzynowa z groszkiem i jajkiem

Śledź po kaszubsku

Pasta z makreli z ogórkiem kiszonym i cebulką

Pasztet domowy

Roladki z tortilli

Antipasto wędlin regionalnych i serów

Pieczyno I Masło

Woda w karafkach bez limitu

Czas trwania spotkania do 2h



**Menu przedstawia ceny netto i dotyczy grup powyżej 20 osób.
Istnieje możliwość dopasowania dań pod diety wykluczeniowe i alergię.**



MENU GABRIELA 155 zł/os./netto



Przystawka | serwowana do stołu

Carpaccio z buraka z serem kozim, rukolą i orzechami włoskimi,
dressing miodowo-musztardowy

Zupa | serwowana do stołu | do wyboru jeden rodzaj dla całej grupy

Świąteczna zupa z grzybów leśnych z nutą wina i śmietany,
podana z kluseczkami kładzionymi
lub
Barszcz z uszkami

Danie Główne | serwowane do stołu

Filet z dorsza pieczony z masłem cytrynowym, podany na risotto
z zielonym groszkiem i parmezanem, grillowana cukinia

Kompot z suszonych owoców

Deser | serwowany do stołu

Panna cotta z musem z marakui i miętą

Zimna płyta | bufet

Sałatka jarzynowa z groszkiem i jajkiem
Szpinakowe roladki z łososiem wędzonym, kremem chrzanowym i koperkiem
Mini tortille z pastą z tuńczyka i suszonym pomidorem
Śledź po kaszubsku
Śledź w sosie curry z ananasem
Paszтет domowy z karmelizowaną czerwoną cebulką
Antipasto naszych wędlin i serów
Wybór pieczywa | Masło
Woda w karafkach

Słodkości | bufet

Śliwki pod kruszonką
Rolada makowa
Sernik z pomarańczą i białą czekoladą

Czas trwania spotkania do 4h

**Menu przedstawia ceny netto i dotyczy grup powyżej 20 osób.
Istnieje możliwość dopasowania dań pod diety wykluczeniowe i alergię.**



MENU TRZECH KRÓLI

249zł/os./netto

Przystawka | serwowana do stołu

Roladka z wędzonego łososia faszerowana serkiem chrzanowym, podana na miksie sałat z sosem cytrynowym

Zupa | serwowana do stołu do wyboru jeden rodzaj dla całej grupy

Wigilijna zupa grzybowa z borowików z łazankami i śmietaną

lub

Barszcz z uszkami

Danie Główne | serwowane do stołu do wyboru jeden rodzaj dla całej grupy

Policzki wołowe duszone w czerwonym winie z kremowym puree z selera i warzywami korzeniowymi

lub

Łosoś z glazurą pomarańczowo-imbirową podany na puree ziemniaczano pasternakowym z chipsami z buraka

Kompot z suszonych owoców

Deser | serwowany do stołu do wyboru jeden rodzaj dla całej grupy

Sernik z czekoladą na spodzie piernikowym podany z konfiturą z pomarańczy

lub

Mus z białej czekolady z coulis malinowym i kruszonką piernikową

Zimna płyta | bufet

Carpaccio z pieczonego rpostbeffu ze śliwką i sosem chrzanowym

Tatar z łososia wędzonego z koperkiem i majonezem cytrynowym

Paszтет domowy z suszonymi owocami

Śledź w 3 odsłonach

Galaretka drobiowa

Jajka w majonezie

Sery regionalne z orzechami i suszonymi owocami

Antipasto naszych wędlin i serów

Roladki z tortilli

Mini ptysie wytrawne

Ryba po grecku

Wybór pieczywa

Masło

Świąteczne przysmaki ciepłe | bufet

Pieczeń z karkówki z sosem

śliwkowym i jałowcem

Smażony fileć z dorsza na maśle

z pietruszką i czosnkiem

Kluski śląskie okraszone cebulką

Ziemniaki paryskie pieczone

z rozmarynem i czosnkiem

Jarzynowa z jajkiem i groszkiem

Salatka z pieczonym burakiem,

rukolą i serem feta

Słodkości | bufet

Piernik z powidłami śliwkowymi

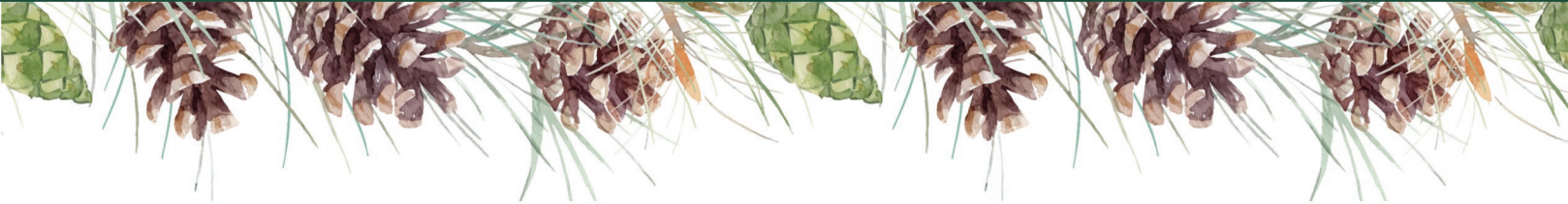
Sernik z pomarańczą i białą czekoladą

Crème brûlée z sosem korzennym

Czas trwania spotkania do 6h

**Menu przedstawia ceny netto i dotyczy grup powyżej 20 osób.
Istnieje możliwość dopasowania dań pod diety wykluczeniowe i alergię.**





DANIA GŁÓWNE ZAMIENNE PRZYSTOSOWANE DO DIET SPECJALNYCH*

Veganski bigos z boczniakami i wędzoną śliwką
danie wegańskie i bezglutenowe

Steak z selera z ziemniakami trufłowymi i karmelizowaną marchewką
danie wegańskie i bezglutenowe

*PROŚBA SZEFA KUCHNI

Prosimy o wybór jednego rodzaju dania zamiennego dla wszystkich osób wymagających diety specjalnej.



INFORMACJE DODATKOWE

PROPOZYCJE PODARUNKÓW DLA TWOICH GOŚCI

Vouchery podarunkowe dla Gości spotkania | kwota dowolna
szczegóły ustalane indywidualnie

Paczki ze świątecznymi wypiekami dla Gości spotkania | od 60zł/szt.

Eleganckie bombonierki z rzemieślniczymi pralinami | 210 g | od 55zł/szt.

Podarunkowe Wino dla Gości spotkania | od 69zł/szt.

DODATKOWE PRZYJEMNOŚCI KULINARNE

Autorski Candy Bar naszego cukiernika | od 3 800 zł

Fontanna czekoladowa z owocami (4 godziny) | 1 800 zł

Fontanna czekoladowa z owocami i deserami (6 godzin) | 2600 zł

Bufety tematyczne | od 3 500 zł

Uczta u Szlachcica (bufet staropolski) | Włoska Trattoria | Grecka wyspa

Wino grzane z przyprawami | 15zł/0,3l



Napoje gazowane i soki | 10zł/0,2l

Christmas Open Bar | 4h | 79zł/osoba

Wino grzane, piwo lane, soki, napoje gazowane

**Menu przedstawia ceny netto i dotyczy grup powyżej 20 osób.
Istnieje możliwość dopasowania dań pod diety wykluczeniowe i alergię.**

