

# WIGILIA FIRMOWA

**Szanowni Państwo, zbliżają się Święta Bożego Narodzenia.**

Czas przedświąteczny to idealny moment, żeby podziękować za całoroczną współpracę swoim pracownikom, współpracownikom i kontrahentom, dokonać podsumowania, aby z optymizmem wspólnie wkroczyć w Nowy Rok.

**Jesteśmy restauracją specjalizującą się w cateringach.**

- W ciągu ostatnich 5 lat zorganizowaliśmy ponad 50 cateringów dla kilkuset do nawet 2000 osób.
- Organizowaliśmy duże cateringi dla największych firm z Włocławka, Obsługiwaliśmy również masowe imprezy sportowe, a także eventy związane z targami branżowymi. Oprócz tego setki mniejszych kameralnych cateringów nie tylko we Włocławku, ale także w innych miastach takich jak Warszawa czy Toruń.
- Posiadamy doświadczony zespół kucharzy i kelnerów oraz niezbędne wyposażenie

## **CATERING WIGILIJNY – cena dla ponad 100 osób**

### **Warunki przy większych zamówieniach ustalane indywidualnie**

- przygotowanie cateringu, dowóz jedzenia
- oprawa muzyczna
- dekorację stołu bankietowego
- obrusy, stoły
- zastawa
- obsługę kelnerską
- kosze na odpadki
- przygotowanie konsumpcji zgodnie z załączonym menu



# Wersja 1

## MENU 79 zł netto/osoba

### MENU

#### ZUPA

Barszcz czerwony z pasztecikami (250 ml/osoba)

#### DANIA GŁÓWNE

Filet z pstrąga z pieczarkami 80g/osoba

---

Krokiety z pieczarkami 80 g/osoba

---

Gołąbki z kaszą i grzybami 80g/osoba

---

Dorsz smażony na maśle 100g/osoba

---

Pierogi z kapustą i grzybami 4 szt/osoba

---

Surówki 50 g/osoba

---

Kapusta z grzybami 100g/osoba

#### DANIA ZIMNE

Sałatka jarzynowa 50g/osoba

---

Śledź pod pierzynką z buraczkami 50g/osoba

---

Pieczyno własnego wypieku 50g/osoba

---

Sałatka śledziowa 50g/osoba

---

Ryba po grecku 50g/osoba

Galantynki z pstrąga 50g/osoba

#### DESER

Sernik | Jabłecznik łącznie 100g/osoba

#### NAPOJE

Woda mineralna, sok owocowy, 150 ml

kawa z ekspresu, herbata 150 ml

## Wersja 2

## MENU 89 zł netto/osoba

### MENU

#### ZUPA

Barszcz czerwony z pasztecikami

#### DANIA GŁÓWNE

Karp smażony na maśle

Pierogi z kapustą i grzybami

Pstrąg na pieczonych warzywach

Gołąbki z kaszą i grzybami

Filet z dorsza w sosie borowikowym

Surówki z marchewką i kapustą, buraczki, ziemniaki gotowane z koperkiem

#### DANIA ZIMNE

Karp w galarecie

Śledź pod pierzynką

Pieczywo czosnkowe własnego wypieku

Sałatka z tuńczykiem

Sałatka śledziowa

Ryba po grecku

Galantynki z pstrąga

#### DESER

Sernik, Jabłecznik, Piernik

#### NAPOJE

Woda mineralna, Sok owocowy, kawa, herbata

## Wersja 3

## MENU 109 zł netto/osoba

### MENU

#### ZUPA (DO WYBORU)

Barszcz czerwony z pasztecikami  
Zupa grzybowa

#### DANIA GŁÓWNE

Świeży filet z łososia na zielonych szparagach  
Karp smażony na maśle  
Pierogi z kapustą i grzybami  
Filet z dorsza w sosie borowikowym  
Gołąbki z kaszą i grzybami  
Krokiety z pieczarkami  
Surówki z marchewką i kapustą, Buraczki, Ziemniaki gotowane z koperkiem

#### DANIA ZIMNE

Zestawy sushi  
Tatar z łososia z kaparami  
Sałatka z tuńczykiem  
Karp w galarecie  
Sałatka śledziowa  
Ryba po grecku  
Galantynki z pstrąga

#### DESER

Sernik, Jabłecznik, Piernik

#### NAPOJE

Woda mineralna, Sok owocowy, kawa, herbata