

Wigilia firmowa

Czas trwania uroczystości do 4 godzin.

Minimalna liczba osób 10 (w przypadku mniejszej liczby osób cena i forma podania dań może ulec zmianie).

		130 zł	150 zł
Bufet gorący	Wigilijna zupa z aromatycznych grzybów leśnych, z domową łązanką	•	•
	Świąteczny barszcz czerwony z kiszonych buraków, z kapuśniaczką drożdżowym	•	•
	Pierogi świąteczne z kapustą i grzybami oraz chrupiącą cebulką (4 szt./os.)	•	•
	Karp z regionalnej hodowli, marynowany w maślanie, smażony w migdałach	•	•
	Filet z morszczuka kapskiego na sosie cytrynowym	•	•
	Ziemniak z wody z koperkiem	•	•
	Kapusta świąteczna z grzybami	•	
	Kapusta wigilijna z grochem oraz miodem z nutką tymianku		•
	Łosoś pieczony z czarnym sezamem z blanszowanym szpinakiem oraz mini pomidorkiem na sosie winno-maślanym		•
	Pierogi z łososiem, szpinakiem i mascarpone, z sosem pomidorowo-śmietanowym		•
Bufet zimny	Rybny paszтет Admirala z dodatkiem paluszków krabowych i kaparów	•	
	Łosoś gravlax marynowany w soli morskiej i cukrze, z musztardą dijon oraz świeżym koprem	•	
	Śledź a'la matias z kolorową papryką, cebulką oraz olejem	•	
	Karp po żydowsku pod bursztynową glazurą	•	
	Humus z suszonym pomidorem na vol-au-vent	•	•
	Pieczyno, masło, pikle	•	•
	Sałátka wegańska z czarną soczewicą, okrą oraz tofu z sosem chimichurri	•	
	Sałátka z tuńczykiem, brokułami oraz grzankami z precla piwnego	•	•
	Sałátka z grillowanym łososiem, mini crotonsami, serem corregio oraz sosem pieprzowym		•
	Glazurowane roladki z pstrąga potokowego		•
	Duet: łosoś gravlax marynowany w soli morskiej i cukrze oraz łosoś wędzony w hotelowej wędzarni		•
	Śledź w oleju z papryką		•
	Śledź w śmietanie		•
	Śledź po kaszubsku		•
Karp po żydowsku pod bursztynową glazurą		•	
Tiftele rybne w zalewie słodko-kwaśnej		•	
Bufet deserowy	Ciasta świąteczne z hotelowej cukierni	•	•
	Kawa, herbata, kompot z suszu, woda	•	•

W ramach usługi hotel zapewnia: elegancko nakryty stół i krzesła, porcelanową zastawę, sztucce i szkło, serwetki, ikebany kwiatowe, odpowiedni sprzęt gastronomiczny, obsługę kelnerską.