



Oferta wigilijna

**Spotkania wigilijne organizowane przez firmy
to często jedyna szansa
na wymianę życzeń świątecznych
przez wszystkich członków załogi.**

Właśnie na takie okazje Hotel Filmar**
oferuje Państwu bogaty wybór menu.
Atmosfera naszej restauracji,
tradycyjne potrawy wigilijne
oraz profesjonalna obsługa
dostarczą Państwu
niezapomnianych wrażeń.**



Bufet wigilijny dla firm w cenie 89 zł brutto/os.

Usługa poza hotelem - catering 109 zł brutto/os.

Czas trwania spotkania do 4 godzin

Oplatek na życzenie

Bufet zimny

- Glazurowane roladki z pstrąga potokowego
- Karp Milicki po żydowsku pod bursztynową glazurą
- Łosoś gravlax marynowany w soli morskiej i cukrze, z musztardą dijon oraz świeżym koprem
- Śledź z cebulką z nutką oleju lnianego
- Sałatka z tuńczykiem, brokułami oraz grzankami z precla piwnego
- Sałatka wegańska: mieszane sałaty, pieczony burak, ser tofu, prażone pestki słonecznika, winegret
- Humus z suszonym pomidorem na vol-au-vent
- Pieczywo, masło, pikle

Bufet gorący

Zupy:

- Wigilijna zupa z aromatycznych grzybów leśnych z domową łazanką
- Świąteczny barszcz czerwony z kiszonych buraków, z kapuśniaczkiem drożdżowym

Dania główne:

- Pierogi świąteczne z kapustą i grzybami oraz chrupiącą cebulką (4 szt./os.)
- Smażony karp Milicki, marynowany w mleku z koprem i cytryną
- Filet z morszczuka kapskiego na sosie pomidorowo-kaparowym
- Kapusta wigilijna z grochem oraz miodem, z nutką tymianku
- Ziemniak z wody z koperkiem

Bufet deserowy

- Ciasta świąteczne z hotelowej cukierni
- Kompot z suszu, woda, kawa, herbata



Bufet wigilijny dla firm w cenie 115 zł brutto/os.

Usługa poza hotelem - catering 139 zł brutto /os.

Czas trwania spotkania do 4 godzin

Opłatek na życzenie

Bufet zimny

- Glazurowane roladki z pstrąga potokowego
- Karp Milicki po żydowsku pod bursztynową glazurą
- Duet łososiowy: gravlax marynowany w soli morskiej i cukrze oraz łosoś wędzony w hotelowej wędzarni
- Śledź w trzech odsłonach:
 - w oleju lnianym
 - w śmietanie
 - po kaszubsku
- Sandacz faszerowany szyjkami rakowymi
- Sałatka z tuńczykiem, brokułami oraz grzankami z precla piwnego
- Sałatka z grillowanym łososiem, mini crotonsami, serem corregio oraz sosem pieprzowym
- Humus z suszonym pomidorem na vol-au-vent
- Pieczywo, masło, pikle

Bufet gorący

Zupy:

- Wigilijna zupa z aromatycznych grzybów leśnych z domową łazanką
- Świąteczny barszcz czerwony z kiszonych buraków, z kapuśniaczkiem drożdżowym

Dania główne:

- Pierogi świąteczne z kapustą i grzybami oraz chrupiącą cebulką (4 szt./os.)
- Smażony karp Milicki, marynowany w mleku z koprem i cytryną
- Filet z morszczuka kapskiego na sosie pomidorowo-kaparowym
- 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 i czarną soczewicą, podane z sosem pomidorowo-śmietanowym
- Ziemniak z wody z koperkiem

Bufet deserowy

- Ciasta świąteczne z hotelowej cukierni
- Kompot z suszu, woda, kawa, herbata