



NOWOSOLPOCKA  
restauracja



# *Oferta Wigilijna*

*dla firm*

**Boże Narodzenie** to doskonała okazja do zorganizowania firmowej wigilii. Spotkanie w gronie współpracowników - osób, z którymi spędzamy znaczną część każdego dnia - stwarza możliwość podsumowania osiągnięć.

Na ten uroczysty dzień **Szef Kuchni ze swoim zespołem przygotowuje dla Państwa Świąteczne Menu**, które składać się będzie z tradycyjnych potraw kuchni polskiej.

# *Zapraszamy*

**MENU I (serwowane) 65,00zł netto / os.**

**ZUPA**

Tradycyjny barszcz z uszkami

**DANIE GŁÓWNE**

Filet z karpia z rodzynekami i szarym sosem, ziemniaki pieczone i kwaszona kapusta

lub

Szynka pieczona w aromacie goździków w sosie grzybowym, marynowanymi burakami i ziemniaczanymi kluskami

**DESER**

Sernik wiedeński z gorącym sosem czekoladowym

lub

Szarlotka z cynamonem

**NAPOJE**

Kawa, herbata, woda, kompot z suszonych owoców

**MENU II (serwowane) 75,00zł netto / os.**

**ZUPA**

Zupa grzybowa z łazankami

**DANIE GŁÓWNE**

Filet z dorsza z sosem piernikowym, kompozycja warzyw sezonowych i puree z pasternaku

lub

Roladki z indyka faszerowane bakaliami z sosem śmietanowo- winnym , modrą kapustą i dzikim ryżem

**DESER**

Czekoladowe Brownie z sosem cynamonowym

lub

Szara reneta zapiekana w cieście kruchym z sosem karmelowym

**NAPOJE**

Kawa, Herbata, Woda, kompot z suszonych owoców

**MENU III (bufet szwedzki) 105,00zł netto / os.**

**ZUPA**

Tradycyjny barszcz z pierożkami z kapustą

**DANIE GŁÓWNE**

Pieczona szynka w przyprawach korzennych z aromatyzowanym purée i modrą kapustą

lub

Zapiekany pstrąg w migdałach z sosem limonkowym podane na purée z pasternaku i karmelizowaną marchwią

**BUFET ZAKĄSKOWY**

Tatar ze śledzia i kwaszonego ogórka

Dorsz zapiekany w zalewie octowej

Kolorowa terina z ryb bałtyckich i szpinaku

Pomidory wiśniowe faszerowane musem z ryb wędzonych

Boczek pieczony w ziołach

Roladki z polędwiczek wieprzowych z suszonymi owocami

Sałatka avignon z tuńczykiem, oliwkami pomidorkami cherry i jajkami przepiórczymi

Sałatka z pieczonych ziemniaków z bekonem i kiszonymi ogórkami

**BUFET DESEROWY**

Pate z palonego masła i ziaren wanilii

Kutia wigilijna

Mini ptysie z karmelowym kremem

**NAPOJE**

Kawa, herbata, woda, kompot z suszonych owoców

**Polecamy wzbogacenie wybranego menu w dodatkowe napoje:**

■ PAKIET **BEZALKOHOLOWY – 18 zł / os. do 3 godz.**

soki owocowe, kawa, herbata  
napoje gazowane: Pepsi, Mirinda, 7up

■ PAKIET **ALKOHOLOWY – 39 zł / os. do 3 godz.**

wino domu białe, czerwone, piwo 0,5l but. Tyskie