

## Świąteczne Spotkania Firmowe



Czas przedświąteczny i noworoczny to najlepszy moment na podsumowanie mijającego roku. To czas by podziękować swoim pracownikom za ich wkład, wspólne sukcesy i doświadczenia.

Oferta Hotelu Korona Spa&Wellness\*\*\*\* powstała specjalnie z myślą o potrzebach Państwa Firmy, aby w istic królewskich wnętrzach, przy wspólnym, świątecznym stole wkroczyć w nowy rok z nowymi siłami. Świąteczna propozycja Hotelu Korona\*\*\*\* pozwoli Państwu poczuć wyjątkową atmosferę Świąt Bożego Narodzenia, a menu przygotowane przez Szefa Kuchni Tadeusza Węctawika i jego zespół zadowoli nawet najdelikatniejsze podniebienia.

### **Oferta zawiera:**

- Świąteczną oprawę muzyczną w tle
- Powitanie lampką Prosecco
- Wyjątkowe menu
- Opłatek na życzenie
- Świąteczny wystrój i dekoracje
- Papeterię świąteczną spersonalizowaną pod Państwa Firmę



# HOTEL KORONA



## Propozycja I

Cena: **79 zł netto** / os.

*Czas trwania: do 3 godzin*

### **Dania gorące - bufet**

*630 g / os.*

Barszcz wigilijny na suszonych owocach z uszkami domowymi z kapustą  
Barszcz z pieczonego borowika z włoszczyzną i rozmarynem  
Karp w sosie szarym z warzywami sous vide  
Okoń w sosie rakowym  
Filet z kurczaka w sosie podgrzybkowym  
Bigos jarski z grzybami  
Łazanki z makiem, miodem i rodzynekami  
Buraki pieczone w miodzie i winie  
Krokiety z kapustą i grzybami

### **Przekąski zimne - bufet**

*250 g / os.*

Omleczki szpinakowe z szynką i kawiozem  
Mięsa wędzone przez Szefa Kuchni (schab, boczek, karczek, szynka, sało)  
Jajka faszerowane (z pieczarką, szynką i łososiem)  
Śledzie w trzech odstonach  
Roladki z cukinii z łososiem i serkiem chrzanowym  
Karp po żydowsku  
Pstrąg faszerowany rakami  
Schab gotowany sous vide z serkiem ziołowym  
Sałatka jarzynowa  
Sałatka z pieczonego buraka z jabłkiem i śledziem  
Sałatka z brokuła z kukurydzą i warzywami  
Pieczywo, masło

### **Świąteczny słodki stół**

*160 g / os.*

Makowiec, Sernik, Keks, Kutia z bakaliami, Szarlotka, Babka majonezowa

### **Nielimitowane napoje**

Kawa, Herbata, Soki owocowe, Woda mineralna, Kompot z suszu



# HOTEL KORONA



## Propozycja II

Cena: **99 zł netto** / os.

*Czas trwania: do 4 godzin*

### **Uroczysta kolacja serwowana**

#### **Zupa**

*250 ml / os.*

Grzybowa z łazankami

**lub**

Krem z białych warzyw z prażonymi migdałami oraz oliwą z trufli czarnej

**lub**

Krem z buraka z mlekiem kokosowym z redukcją balsamiczną

**lub**

Consomme z karpia z uszkami oraz warzywami

#### **Danie główne**

*450 g / os.*

Lin w śmietanie podany na puree chrzanowym serwowany z marchwią gotowaną sous vide

**lub**

Pstrąg w emulsji z białego wina podany na spaghetti warzywnym z pieczonymi baryłkami w koprze

#### **Deser**

*150 g / os.*

Gruszka gotowana w winie czerwonym podana z lodami bazyliowymi, ziemią jadalną oraz kremem waniliowym

**lub**

Pieczone jabłko z miodem i bakaliami podane na kremie angielskim z lodami własnej produkcji



# HOTEL KORONA



## **Przekąski zimne**

200 g / os.

Mięsa wędzone przez Szefa Kuchni (schab, boczek, karczek, szynka)

Omleczki szpinakowe z szynką i kawiozem

Roladki z cukinii z łososiem i serkiem chrzanowym

Jajka faszerowane (z pieczarką, szynką i łososiem)

Śledzie w trzech odstonach

Karp po żydowsku

Galantyna z sandacza w marchewce z zieloną oliwką

Salatka jarzynowa

Salatka z pieczonego buraka z jabłkiem i śledziem

Salatka z brokuła z kukurydzą i warzywami

Pieczyno, masło

## **Świąteczny słodki stół**

160 g / os.

Makowiec, Sernik, Keks, Kutia z bakaliami, Szarlotka, Babka majonezowa

## **Nielimitowane napoje**

Kawa, Herbata, Soki owocowe, Woda mineralna, Kompot z suszu



## Propozycja III

Cena: **119 zł netto** / os.

*Czas trwania: do 6 godzin*

### **Uroczysta kolacja serwowana**

#### **Zupa**

*250 ml / os.*

Barszcz wigilijny na suszonych owocach z uszkami domowymi z kapustą

**lub**

Krem chrzanowy z oliwą cytrynową oraz prażonymi orzechami arachidowymi

**lub**

Barszcz z pieczonego borowika z włoścзыzną i rozmarynem

**lub**

Consomme z karpia z uszkami oraz warzywami

#### **Danie główne**

*450 g / os.*

Okoń w sosie rakowym z puree szafranowym i warzywami sous vide

**lub**

Karp w sosie szarym podany na bigosie wigilijnym z wędzoną śliwką oraz pieczonymi ziemniakami w rozmarynie

**lub**

Indyk w pietruszce z sosem żurawinowym, zapiekany puree chrzanowym oraz kalafiozem w maśle migdałowym

#### **Deser**

*150 g / os.*

Gruszka gotowana w winie czerwonym podana z lodami bazyliowymi, ziemią jadalną oraz kremem waniliowym

**lub**

Pieczone jabłko z miodem i bakaliami podane na kremie angielskim z lodami własnej produkcji



# HOTEL KORONA



## **Przekąski zimne**

200 g / os.

Mięsa wędzone przez Szefa Kuchni (schab, boczek, karczek, szynka)  
Schab gotowany sous vide z serkiem ziołowym  
Pstrąg faszerowany rakami  
Omleciki łososiowe z czerwonym kawiolem  
Śledzie w trzech odstonach  
Karp po żydowsku  
Terrina z sandacza w glonach nori z krabem  
Sałatka jarzynowa  
Sałatka z pieczonego buraka z jabłkiem i śledziem  
Sałatka pieczarkowa w sosie białym z patisonem  
Pieczywo, masło

## **Bufet przekąsek gorących**

250 g / os

Bigos wigilijny  
Limanda żółta w sosie cytrynowym z warzywami  
Pierogi z kapustą i grzybami

## **Świąteczny słodki stół**

160 g / os.

Makowiec, sernik, keks, kutia z bakaliami, szarlotka, babka majonezowa,  
mini deserki kompozycji Szefa Kuchni

## **Nielimitowane napoje**

Kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna, kompot z suszu