



# Oferta Wigilijna





Oferujemy  
Państwu  
wyśmienite  
menu wigilijne,  
rodzinną atmosferę  
i pięknie  
udekorowaną salę.

W związku ze zbliżającym się okresem Świąt zachęcamy do organizacji spotkania wigilijnego w naszym hotelu. Takie spotkanie będzie doskonałym podsumowaniem całego roku, jak też integracją uczestników.

W cenie wybranego pakietu zapewniamy:

- Pyszną kolację wigilijną z indywidualnie skomponowanym menu;
- Salę na wyłączność dla Państwa grupy;
- Opiekę koordynatora przyjęcia;
- Drobne prezenciki dla Gości;
- Dekorację świąteczną sali i stołów;
- Eleganckie pokrowce na krzesła;
- Świąteczne drzewko na Sali;

# Wigilia w Artis



75,00 zł  
netto/os.

# Pakiet 1

Menu serwowane 4-daniowe:

*Przystawka*

Śledź z kwaśną śmietaną

*Zupa*

Zupa grzybowa z łazankami

*Danie główne*

Smażony karp, kapusta z grzybami,  
zapiekanka selerowa, sos piernikowy

*Deser*

Ciasto korzenne z kremem  
pomarańczowym

*Napoje*

Kawa, herbata, woda, kompot z suszu z owocami, soki



105,00 zł  
netto/os.

# Pakiet 2

Menu serwowane 3-daniowe:

*Zupa*

Zupa grzybowa z łazankami

*Danie główne*

Pierogi z kapustą i grzybami z prażoną cebulą

*Deser*

Tarta makowa z sosem karmelowym

Zimne zakąski w stołach - 5 rodzajów:

Tatar ze śledzia z marynatami

Karp w galarecie

Dorsz z warzywami

Rilettes z indyka z pomarańczą  
i roszką

Salatka z łososiem, kaparami, ogórkiem świeżym i  
sosem vienegrette

*Napoje*

Kawa, herbata, woda, kompot z suszu z owocami, soki



# Pakiet 3

Menu w formie w bufetu

*Bufet - dania ciepłe:*

*Zupa*

Zupa grzybowa z łazankami

Barszcz czerwony z pasztecikami kapustno-grzybowymi

*Dania główne*

Pierogi z kapustą i grzybami

Smażony karp w sosie piernikowym

Kaczka pieczona z pomarańczami

*Dodatki warzywne i skrobiowe*

Ziemniaki opiekane z tymiankiem

Kapusta z grzybami

Buraki w malinowej emulsji

*Bufet zimnych zakąsek: 5 rodzajów*

Wybór śledzi w 3 smakach

Dorsz z warzywami

Rolada z kurczaka z rodzynkami i orzechami

Schab po warszawsku w galarecie

Rillettes z indyka z pomarańczą i roszponką

*Bufet deserowy*

Tartaletki z makiem

Ciasto dyniowe

Ciasto korzenne z kremem pomarańczowym

Mus czekoladowy z wiśniami

*Napoje*

Kawa, herbata, woda, kompot z suszu z owocami, soki

# Pakiet 4

Menu serwowane 4-daniowe:

*Przystawka*

Wędzony pstrąg z ogórkiem kompresowanym, kawiolem i oliwą szczypiorkową

*Danie główne*

Sandacz, purée z zielonego groszku, czarna soczewica z migdałami, sos winny z kawiolem

*Zupa*

Tradycyjny barszcz czerwony z uszkami grzybowymi

*Deser*

Sernik z białą czekoladą i musem owocowym

*Zimne zakąski w stołach - 6 rodzajów*

Tatar ze śledzia z marynatami

Sandacz z warzywami

Rillettes z indyka z pomarańczą i roszponką

Rolada z kurczaka z rodzynkami

Sałatką z łososiem, kaparami, ogórkiem świeżym i sosem vienegrette

Schab po warszawsku w galarecie

*Dodatkowe danie gorące serwowane*

Polędwica z dorsza, purée z selera, kalafior romanesco, sos paprykowy

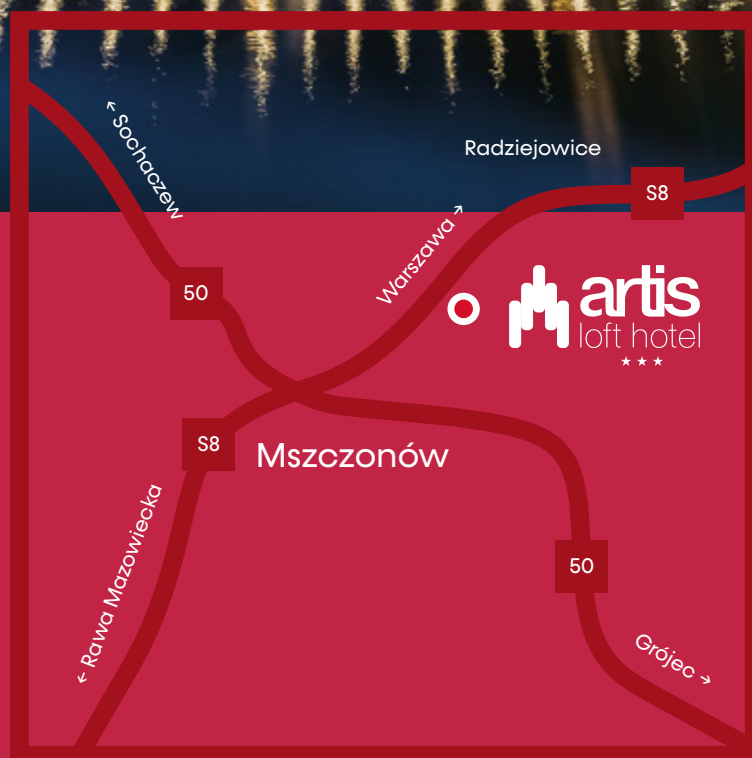
*Napoje*

Kawa, herbata, woda, kompot z suszu z owocami, soki

125,00 zł  
netto/os.

145,00 zł  
netto/os.





## Artis Loft Hotel

96-325 Radziejowice Parcel  
ul. Boczna 18  
tel. 798 975 598  
tel. 797 376 087  
tel. 797 376 119  
sprzedaz@artis-loft.pl  
www.artis-loft.pl