

Świętuj Święta!

wigilia firmowa z Kozim Grodem

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

Spotkanie Wigilijne

już od 219 zł netto/ osoba

- Nocleg ze śniadaniem w pokoju dwuosobowym
- Świąteczny obiad z tradycyjnymi potrawami wigilijnymi
- Korzystanie z basenu, jacuzzi, strefy crossfit oraz nowego kompleksu saun



SMAKOŁACZKA

już od 89 zł netto/ paczka

wigilijna paczka domowych wyrobów Koziego Grodu

ZESTAW 1

- Miód COZYWOOD własnej produkcji 150 ml
- Kruche ciasteczka cyrkonowe 200 g
- Nalewka 0,2 l

ZESTAW 2

- Miód COZYWOOD własnej produkcji 150 ml
- Dżem 150 ml
- Nalewka 0,2 l



Do wyboru 1 zestaw dla całej grupy

ZESTAW 1

79 zł netto/ osoba

ZUPA

- Świąteczny barszcz | pasztecik z kapustą

DANIE GŁÓWNE

- Karp smażony w staropolskim sosie szarym | ziemniaki | wigilijna kapusta

DESER

- Deser makowy z bakaliami podany w słoiczku

Do deseru: kieliszek nalewki domowej roboty, kawa oraz herbata.

ZESTAW 2

99 zł netto/ osoba

ZUPA

- Krem grzybowy | grzanki

DANIE GŁÓWNE

- Pstrąg pieczony | sos cytrynowy | ziemniaki | surówka z kiszonej kapusty z marchewką

DESER

- Zimowa szarlotka na ciepło | sos karmelowy

Do deseru: kieliszek nalewki domowej roboty, kawa oraz herbata.

Do wyboru jeden zestaw dla całej grupy.

Menu serwowane do 20 osób.

Do posiłku serwowana jest "Koziogrodzanka" - uzdatniana woda pitna z naszej studni głębinowej.



SPOTKANIE ŚWIĄTECZNE NA KASZUBACH - menu w formie bufetu

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

Do wyboru 1 zestaw dla całej grupy

ZESTAW 1

99 zł netto/ osoba

ZUPA- serwowane w kociołkach

- Świąteczny barszcz | pasztecik z kapustą

DANIE GŁÓWNE - serwowane na półmiskach lub w formie bufetu

- Pierogi z kapustą i grzybami | cebulka
- Karp smażony w staropolskim sosie szarym | ziemniaki | wigilijna kapusta
- Pieczeń wieprzowa | sos pieczarkowy
- Buraczki glazurowane
- Surówka z kiszanej kapusty i jabłka

DESER- w formie bufetu

- Deser makowy z bakaliami podany w słoiczku
- Panna cotta z sosem toffe

Do deseru: kieliszek nalewki domowej roboty, kawa oraz herbata.



Minimalna liczba osób: 15

Bufet uzupełniany.

Czas trwania bufetu do 2,5 godziny.

Do posiłku serwowana jest "Koziogrodzanka" - uzdatniana woda pitna z naszej studni głębinowej

SPOTKANIE ŚWIĄTECZNE NA KASZUBACH - menu w formie bufetu

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

Do wyboru 1 zestaw dla całej grupy

ZESTAW 2

129 zł netto/ osoba

ZUPA- serwowane w kociołkach

- Zupa krem grzybowy | grzanki

DANIE GŁÓWNE - serwowane na półmiskach lub w formie bufetu

- Pierogi z kapustą i grzybami | cebulka
- Dorsz pieczony | sos cytrynowy
- Polędwiczka wieprzowa | sos pieczeniowy
- Ziemniaki z masłem
- Rumiane kopytka
- Buraczki glazurowane

DESER- w formie bufetu

- Zimowa szarlotka z sosem toffe
- Seromakowiec

Do deseru: kieliszek nalewki domowej roboty, kawa oraz herbata.



Minimalna liczba osób: 15

Bufet uzupełniany.

Czas trwania bufetu do 2,5 godziny.

Do posiłku serwowana jest "Koziogrodzanka" - uzdatniana woda pitna z naszej studni głębinowej

SPOTKANIE ŚWIĄTECZNE NA KASZUBACH - przekąski w bufecie

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

Do wyboru 1 zestaw dla całej grupy

ZESTAW 1

73 zł netto/ osoba

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Domowy pasztet sosem żurawinowym
- Śledź po kaszubsku z cebulką i rodzynkami
- Deska pieczonych mięs własnego wyrobu z chrzanem
- Sałatka z pieczonego buraka, komosy ryżowe i serem feta
- Deska ryb wędzonych
- Bułeczki | pieczywo | masło

ZESTAW 2

90 zł netto/ osoba

- Bajaderka śledziowa z piernikiem
- Tymbaliki z dorsza z jajkiem
- Sałatka z pieczonych warzyw, orzechów z sosem winegrette
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Dzika deska-selekcja domowych wyrobów z dziczyzny z marynatami
- Ryba po grecku z warzywami
- Pierś z kaczki z sosem jagodowym
- Bułeczki | pieczywo | masło

Minimalna liczba osób: 10

Zimne przekąski podane po ciepłym posiłku, jednorazowo w przeliczeniu na osobę.