

PRAWDZIC
RESORT & CONFERENCE

Spotkanie Wigilijne

Dwa pomysły na Wigilijne spotkanie Tradycja i nowoczesność

Tradycja

święteczne menu, dźwięki kolęd, uroczyste nakryty stół, magia choinkowego czaru wprowadzą Państwa w niepowtarzalną atmosferę Świąt.

Nowoczesność

nietuzinkowe menu z nutą kulinarnego arcyzmu, świąteczna zabawa z dodatkową opcją zabawy z DJ

Dodatkowe opcje:

Opłatek na powitanie w cenie

Wino domu białe i czerwone - od 70 zł / but.

Butelka wódki 0,5l - od 50zł / but.

DJ – od 2900zł/ (dodatkowy koszt doliczany do menu)

Z przyjemnością odpowiemy na wszelkie pytania, pragniemy też podkreślić, iż zawsze elastycznie dostosujemy się do oczekiwań naszych Gości.

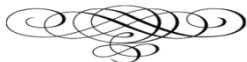


Wigilia tradycyjna

Zestaw I

Pierogi z kapustą i grzybami 7 szt
Barszcz czerwony z pasztecikiem 250 ml
Filet z karpia smażony na maśle klarowanym 90g
Filet z pstrąga pieczony i marynowany
w ziołach 90 g
Sos migdałowy 30g
Ziemniaki opiekane 150g
Surówka sezonowa
Ciasto piernikowe z dżemem porzeczkowym
i polewą czekoladową 100g
Kawa, herbata,
Kompot z suszu
Soki owocowe, woda niegazowana w dzbankach

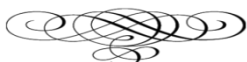
Cena 98 zł/os



Zestaw II

Pierogi ze szpinakiem i łososiem 7 szt
Zupa grzybowa z łazankami 250 ml
Grillowany karmazyn marynowany
w ziołach 90 g
Filet z dorsza pieczony z chrupiącą
posypką 90 g
Ziemniaki z wody
Sos ziołowy
Mix sałat z sosem winegret
Sernik cytrynowy na piernikowym spodzie
z sosem malinowym 100 g
Kawa, herbata,
Kompot z suszonych owoców
Soki owocowe, woda niegazowana w dzbankach

Cena 109 zł/os

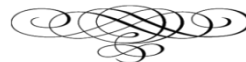


Wigilia nowoczesna

Zestaw I

Ravioli open face nadziewane karmelizowaną
kapustą i suszonymi grzybami 100 g
Krem z pieczonego buraka
z pianką chrzanową 250 ml
Filet z karpia marynowany w ziołach w otulinie
z musu z pstrąga z emulsją migdałową 150g
Puree z ziemniaków i marchwi
z dodatkiem maku 100 g
Piernik przekładany porzeczkową galaretką
i musem czekoladowym 100 g
Polewka z suszonych jabłek aromatyzowana
cynamonem i goździkami
Kawa, herbata,
Soki owocowe, woda niegazowana

Cena 98 zł/os



Zestaw II

Łosoś aromatyzowany dymem
z zielonej herbaty podany z galaretką ziołową
i chrustem pszennym 100 g
Consomme grzybowe z kluskami żytnimi 250 ml
Połudwiczka z dorsza marynowana w szalwii
podana z sosem salsa verde, 150 g
Grillowana cukinia
Ryż cytrynowy 50 g
Sernik cytrynowy z pudrem korzennym
i karmelizowanymi w miodzie malinami 100 g
Kawa, herbata
Polewka z suszonych jabłek aromatyzowana
cynamonem i goździkami
Soki owocowe, woda niegazowana w dzbankach

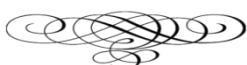
Cena 109 zł/os



Zestaw III

Pierogi z bobem i borowikami
okraszone cebulką 7 szt
Krem ziemniaczany z chrzanem 250 ml
Łosoś grillowany marynowany w ziołach 80 g
Rolada z karpia z warzywami 80 g
Udka z kaczki pieczone w jabłkach
i żurawinie 120 g
Ziemniaki z wody
Sos porowy
Surówka sezonowa
Sernik z rodzynkami,
piernik z dżemem 100 g
Kawa, herbata,
Soki owocowe, woda niegazowana w dzbankach

Cena 119 zł/os

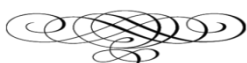


Tradycyjna polska wieczerza wigilijna

Stół świąteczny z 12 potrawami

Wigilijne pierogi z kapustą
i suszonymi grzybami 5 szt
Tradycyjny barszcz czerwony
z pasztecikiem 250 ml
Filet z karpia smażony z dodatkiem wiejskiego
masła 100 g
Natarte czosnkiem filety z pstrąga prosto
z pieca 100 g
Karmelizowana kapusta kiszona aromatyzowana
suszonymi grzybami 80 g
Śledź w sosie śmietanowym z jabłkiem
i cebulką 70 g
Dorsz smażony w sosie pomidorowym
z jarzynami 70 g
Filet z łososia w delikatnym auszpiku 60 g
Sałatka z selera marynowanego z jabłkiem
i orzechem włoskim 50 g
Krucze sałaty z plasterkami
wędzonego pstrąga 50 g
Śląska świąteczna makówka 80 g
Keks z bakaliami 80 g
Pieczywo, masło
Ziemniaki z koperkiem, sos ziołowy
Kawa, herbata,
Kompot z suszonych owoców
Soki, woda niegazowana w dzbankach

Cena 159 zł/os



Zestaw III

Śledź marynowany w malinach
Z razowym pudrem 90 g
Ceviche z łososia marynowanego w cebuli
i zielonym pieprzu 90 g
Bulion grzybowy zakwaszany sokiem
z kiszanej kapusty 250 ml
Grillowany łosoś podany na duszonym bobie
z pudrem borowikowym 150 g
Ziemniaki dusches 120 g
Puree z marchewki i imbiru 80 g
Torcik z buraka z frużeliną wiśniową 100 g
Kawa, herbata
Polewka z suszonych jabłek aromatyzowana
cynamonem i goździkami
Soki owocowe, woda niegazowana w dzbankach

Cena 119 zł/os



Czas trwania menu do 4 godzin,

Prawdźic Resort & Conference

ul. Piastowska 198, 80-341 Gdańsk,
tel: +48 58 553 50 15, +48 58 553 10 95
www.prawdźic.com.pl e-mail: marketing@prawdźic.com.pl