



OFERTA WIGILIJNA

**ZORGANIZUJ SPOTKANIE WIGILIJNE
W NASZYM OBIEKCIE**



DESIGN HOTELS®

INX Design Hotel** - Telefon +48 12 354 45 90**
E-mail sales@inxdesignhotel.pl



Design Hotel®

★★★★



KOLACJA WIGILIJNA SERWOWANA

69 PLN /osoba

Propozycja I

Wigilijny rosół z karpia z makaronem
Dorsz bałtycki panierowany
Bukiet warzyw gotowanych na parze
Ziemniaki pieczone z ziołami
Makowiec z kruszonką
Kompot z suszonych owoców

Propozycja II

Barszcz czerwony z fasolą
Dzwonki z karpia panierowane w panko
Kapusta biała zasmażana z cebulką
Ziemniaki puree
Piernik z miodem
Kompot z suszonych owoców

Propozycja III

Świąteczna zupa grzybowa z łazankami
Pieczeń wieprzowa faszerowana czosnkiem i morelami
Czerwona kapusta z jabłkami i rodzynkami
Ziemniaki gotowane w ziołach
Keks z bakaliami
Kompot z suszonych owoców



KOLACJA WIGILIJNA SERWOWANA
79 PLN /osoba

PROPOZYCJA I

Śledź w śmietanie z jabłkami
Barszcz czerwony z uszkami
Łosoś pieczony w migdałach z sosem limonkowym
Kapusta czerwona z jabłkami i soczewicą
Ziemniaki puree
Piernik z miodem
Kompot z suszonych owoców

PROPOZYCJA II

Tymbaliki rybne
Świąteczna zupa z suszonych grzybów
Schab faszerowany morelami z sosem kminkowym
Kapusta zasmażana z cebulką
Kluseczki ziemniaczane z koperkiem
Strucla makowa
Kompot z suszonych owoców

PROPOZYCJA III

Śledź w oliwie z cebulką
Świąteczna zupa grzybowa z łazankami
Panierowane dzwonki z karpia
Bukiet warzyw gotowanych na parze
Ziemniaki pieczone z ziołami
Keks z bakaliami
Kompot z suszonych owoców





KOLACJA WIGILIJNA - BUFET

99 PLN/osoba / od 20 osób

BUFET ZIMNY:

Śledź w oliwie z cebulką i kolorową papryką
Karp w galarecie z suszonymi owocami i migdałami
Tradycyjna sałatka jarzynowa z zielonym groszkiem
Pieczeń wieprzowa faszerowana figami
Ryba pieczona w warzywach z sosem pomidorowym
Wybór pieczywa, masło

BUFET CIEPŁY:

Wigilijny barszcz czerwony z uszkami
Pierogi z kapustą i grzybami
Dorsz bałtycki pieczony z morelami
Kapusta czerwona z rodzynkami
Warzywa gotowane na parze
Ziemniaki pieczone z ziołami

DESERY:

Makowiec świąteczny z kruszonką
Piernik z miodem

NAPOJE:

Wigilijny kompot z suszonych owoców





KOLACJA WIGILIJNA - BUFET

119 PLN/osoba / od 20 osób

BUFET ZIMNY:

Tymbaliki rybne z dressingiem cytrynowym
Śledź w pomidorach z świeżą kolendrą
Łosoś marynowany w warzywach na słodko-kwaśno
Mięsa pieczone z suszonymi owocami
Filet z indyka wędzonego z konfiturą z czerwonej cebuli
Sałatka jarzynowa z zielonym groszkiem
Plater ryb wędzonych
Mix kolorowych sałat z oliwkami i kiełkami lucerny
Wybór pieczywa, masło.

BUFET CIEPŁY:

WIGILIJNA ZUPA GRZYBOWA Z ŁAZANKAMI
BARSZCZ CZERWONY Z USZKAMI
PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI Z ZIELONĄ SZALOTKĄ
PANIEROWANE DZWONKI Z KARPIA
SCHAB FASZEROWANY ŚLIWKĄ Z SOSEM ROZMARYNOWYM
KAPUSTA BIAŁA ZASMAŻANA Z GROCHEM
BUKIET WARZYW GOTOWANYCH NA PARZE
ZIEMNIAKI PIECZONE Z ZIOŁAMI
KUSKUS Z WARZYWAMI I SUSZONYMI POMIDORAMI

DESERY:

SERNIK ZE SKÓRKĄ POMARAŃCZOWĄ
PIERNIK Z MIODEM I ORZECHAMI

NAPOJE:

WIGILIJNY KOMPOT Z SUSZONYCH OWOCÓW





**PAKIET NIELIMITOWANY NAPOI BEZALKOHOŁOWYCH
DO 4H 35 PLN / OSOBA**

Kawa i herbata

Woda mineralna z cytryną dzbankach

Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy

Napoje gazowane: Coca-cola, Fanta, Sprite

**PAKIET NIELIMITOWANY NAPOI ALKOHOŁOWYCH
DO 4H 75 PLN / OSOBA**

Wino musujące (na powitanie)

Wino białe /czerwone

Piwo żywiec 0,3l

Wódka Żubrówka Biała

Whisky Grant's



DESIGN HOTELS®



Design Hotel®
★★★★



Informacje dodatkowe:

- Rezerwacja wstępna przyjmowana jest na maksymalnie 1 tydzień. Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 50% łącznej kwoty (gotówką, kartą lub przelewem na wskazane konto bankowe).
- Ostateczna ilość osób uczestniczących w przyjęciu powinna zostać potwierdzona na minimum 7 dni przed przyjęciem.
- Menu powinno zostać ustalone na minimum 7 dni przed przyjęciem.
- Każdą propozycję menu można dowolnie modyfikować, wówczas skalkulujemy ją dla Ciebie ponownie.
- W cenie menu zawarta jest podstawowa dekoracja stołu (białe obrusy, zastawa stołowa, białe pokrowce na krzesła, świece typu tealights, małe wazoniki z pojedynczym kwiatem żywym. Dodatkowe dekoracje stołów oraz sali we własnym zakresie.



INX Design Hotel** - Telefon +48 12 354 45 90**
E-mail sales@inxdesignhotel.pl



Design Hotel®
★★★★