



POMARAŃCZOWA
PLAŻA
RESTAURACJA & HOTEL

WIGILIA FIRMOWA

ZAMKNIJCIE ROK W WYJĄTKOWEJ ATMOSFERZE –
PRZY DŹWIĘKACH MORZA, DOBRYM JEDZENIU I W
GRONIE WSPÓŁPRACOWNIKÓW.

POMARAŃCZOWA PLAŻA TO IDEALNE MIEJSCE NA
FIRMOWĄ KOLACJĘ ŚWIĄTECZNĄ: ELEGANCKIE
WNĘTRZA, PROFESJONALNA OBSŁUGA I MENU
DOPASOWANE DO CHARAKTERU SPOTKANIA.

W NASZEJ OFERCIE:

- AUTORSKIE MENU ŁĄCZĄCE TRADYCJĘ Z NOWOCZESNOŚCIĄ,
- MOŻLIWOŚĆ INDYWIDUALNEJ ARANŻACJI SALI,
- KOMPLEKSOWA ORGANIZACJA – OD KOLACJI PO NOCLEGI,
- ELASTYCZNE OPCJE CENOWE I DEDYKOWANA OPIEKA KOORDYNATORA.

ZADBAMY O KAŻDY SZCZEGÓŁ, ABY PAŃSTWA
SPOTKANIE PRZEBIEGŁO BEZ POŚPIECHU – W
SPOKOJNEJ, ŚWIĄTECZNEJ ATMOSFERZE NAD
MORZEM.



HARMONIA KOŁĘD I FAL

SERWOWANA

75 zł/osoba

ZUPA

Tradycyjny barszcz czerwony z suszonymi grzybami podany z pasztecikiem z pieczarkami

DANIE GORĄCE

Pierogi z kapustą i grzybami

Pierogi ukraińskie z okrasą z cebulki

DESER

Piernik z konfiturą śliwkową

Woda/kompot z suszu

ZIMOWA PRZYSTAŃ

SERWOWANA

150 zł/osoba

PRZYSTAWKA

Tatar z łososia z sosem miodowym podany z grzanką

ZUPA

Tradycyjny barszcz czerwony z wędzonymi śliwkami i pierożkami z borowikami

DANIA GORĄCE

Sandacz na groszku cukrowym z puree z topinamburu, pieczonymi orzechami i oliwą ziołową

DESER

Pistacjowy sernik nowojorski z polewą z belgijskiej czekolady
Kawa/herbata/kompot z suszu

ŚWIĄTECZNE INSPIRACJE

SERWOWANA

200 zł/osoba

PRZYSTAWKA

Krewetki z guacamole na ziołowej grzance

ZUPA

Krem z topinamburu z suszonymi grzybami

DANIA GORĄCE

Pierogi z kapustą i grzybami z rumianą szalotką

Morszczuk kapski z sosem grzybowym

Rolada z indyka z suszonymi pomidorami
w sosie ziołowym

Fasolka szparagowa w cytrusowo maślanej emulsji

DESER

Sernik pomarańczowy z karmelem cynamonowym

Kawa/ herbata/ kompot z suszu



GRUDNIOWY WIECZÓR

SERWOWANA

210 zł/osoba

PRZYSTAWKA

Salatka z wędzonym pstrągiem i sosem miodowym

ZUPA

Krem z borowików z ziołowymi kluskami

DANIA GORĄCE

Łosoś w sosie teriyaki na grillowanej kapuście pak choi

Grillowane polędwiczki w sosie pieprzowym z ziołami

Ziemniaki zapiekane ze śmietaną i bekonem

Kalafior zapiekany z masłem migdałowym

DESER

Ptysie z kremem czekoladowo pomarańczowym i korzennym pudrem

Kawa/ herbata/ kompot z suszu

MAGIA ŚWIĄT

SERWOWANA

250 zł/osoba

ZUPA

Barszcz z wędzonymi śliwkami i pasztecikiem z pieczarkami

DANIA GORĄCE PODANE NA PÓLMISKACH

Kaczka pieczona z jabłkami na modrej kapuście z sosem jeżynowym

Sandacz z salsą verde i pomidorami concasse

PRZEKĄSKI ZIMNE

Bruschetta z pomidorami i bazylią

Tatar ze śledzia na razowym pieczywie

Salatka z grillowanym kurczakiem i sosem cezar

Humus z suszonymi pomidorami, guacamole, salsa, mini pity z oliwą czosnkową

Paszтет z wędzonym boczkiem i konfiturą śliwkową

Krewetki na grzance z chałki z pastą z pieczonej papryki

DESER

Sernik waniliowy

Piernik z kremem i konfiturą śliwkową

Mini ptysie z kremem pistacjowym

Kawa/ herbata/ kompot z suszu



FALE ZIMOWEGO CZASU

BUFET (MINIMUM 30 OSÓB)

295 zł/osoba

DANIA CIEPŁE

Barszcz z wędzonymi śliwkami i pasztecikiem
Pierogi z kapustą i suszonymi grzybami podane z rumianą cebulką
Filety z łososia z sosie holenderskim
Rolada z indyka w sosie ziołowym z suszonymi pomidorami
Pieczone kaczkę na modrej kapuście z sosem żurawinowym
Kopytka z rumianą bułką i masłem
Kalafior z masłem czosnkowym i prażonym słonecznikiem

DANIA ZIMNE

Pasta z wędzonej makreli na grzance
Tortille z wędzonym łososiem i serkiem
Grillowane papryki z tuńczykiem kaparami i rukolą
Carpaccio z pieczonego buraka z kozim serem
Piklowane warzywa
Sałatka z grillowanym kurczakiem i sosem Cezar
Pasztet z wędzonym boczkiem i śliwkami
Pieczywo/masło

DESER

Szarlotka z włoską bezą
Ciasto brownie z orzechami włoskimi i laskowymi
Kawa/ herbata/ kompot z suszu

MASZ SWOJĄ WIZJĘ?
SKONFIGURUJ PAKIET
POPROŚ O WYCENĘ



Emilii Plater 19, 81-777 Sopot



515-263-115, 58 551-40-68, 797-586-417



hotel@pomaranczowaplaza.pl



restauracja@pomaranczowaplaza.pl

www.pomaranczowaplaza.pl