



Dolina Charlotty
Resort & SPA

Wigilie Firmowe

Zapraszamy do organizacji Wigilii firmowej w Dolinie Charlotty

Niepowtarzalna atmosfera, wyjątkowe smaku oraz profesjonalna obsługa sprawią, że Państwa wigilia firmowa stanie się niezapomnianym wydarzeniem.

Trzy wyjątkowe lokalizacje do wyboru:

Restauracja Gościniec

Malownicze położenie nad jeziorem, wyjątkowy klimat i niezapomniane widoki.



Restauracja hotelowa Charlotta

Klimatyczne wnętrza, komfort i wyśmienita kuchnia w samym sercu resortu.



Restauracja Bali Rasa

Oryginalna, egzotyczna atmosfera na terenie kompleksu indonezyjskiego.



Dolina Charlotty Resort & SPA
Strzelinko 14, 87-200 Słupsk



Rezerwacje: • 48 667 710 742
e.siwiaszczyk@charlotta.pl



Wigilia Firmowa

Tradycyjna



Cena: 150 zł / osoba

ZIMNE PRZYSTAWKI W STOLE

- Pstrąg w galarecie cytrynowo-ziolowej z warzywami ogrodowymi
- Śledź po wiejsku w oleju lnianym z cebulką i majerankiem
- Ryba po grecku
- Sałatka śledzie pod pierzynką

W stole: kosz wiejskiego pieczywa na zakwasie, smalczyk z fasoli z leśnymi grzybami, masło

DANIA GORĄCE SERWOWANE NA PÓLMISKACH

- Klarowny barszcz czerwony na zakwasie podawany z pasztecikiem z grzybami leśnymi i kapustą
 - Smażony karp sauté w maślanym sosie kurkowym
 - Filet z miętusa w delikatnej panierce z ziół ogrodowych
 - Łazanki z kapustą i grzybami
 - Pierogi z kapustą i grzybami
 - Groch z kapustą
- 

DESERY & NAPOJE:

Słodki akcent: domowy sernik krakowski oraz staropolski piernik korzenny

Napoje w cenie: kawa z ekspresu ciśnieniowego, wybór herbat smakowych, tradycyjny kompot z suszu



Wigilia Firmowa

Nowoczesna

Cena: 180 zł / osoba

ZIMNE PRZYSTAWKI W STOLE

- **Wariacja śledziowa** (w aksamitnej śmietanie z jabłkiem, po kaszubsku oraz w żurawinie)
- **Terrina z sandacza** z szyjkami rakowymi i delikatnym musem chrzanowym
- **Łosoś marynowany** (*gravlax*) w soli morskiej, cytrusach i drobno siekanej szalotce
- **Tradycyjna sałatka jarzynowa** w rzemieślniczym wydaniu

W stole: kosz wiejskiego pieczywa na zakwasie, smalczyk z fasoli z leśnymi grzybami, masło

DANIA GORĄCE SERWOWANE NA PÓLMISKACH

- **Klarowny barszcz czerwony** z uszkami
- **Filet z karpia sauté** w maślanej emulsji
- **Dorsz zapiekany** pod puszystą kołderką z pora i duszonych warzyw
- **Łazanki** z kapustą i grzybami
- **Pierogi** z kapustą i grzybami
- **Groch** z kapustą

DESERY & NAPOJE:

Słodki akcent: sernik z rodzynkami, tradycyjny makowiec oraz piernik korzenny

Napoje w cenie: kawa z ekspresu ciśnieniowego, wybór herbat smakowych, tradycyjny kompot z suszu

Wigilia Firmowa

Premium

Cena: 250 zł / osoba

ZIMNE PRZYSTAWKI W STOLE

- Deska ryb wędzonych z lokalnej wędzarni (*jesiotr, pstrąg, łosoś*) podawana z sosami
- Wariacja śledziowa (*w aksamitnej śmietanie z jabłkiem, po kaszubsku oraz w żurawinie*)
- Karp w przejrzystej galarecie z wyrazistą pierzynką z musztardy francuskiej
- Tatar z łososia z ogórkiem i kaparami

W stole: koszt wiejskiego pieczywa na zakwasie, smalczyk z fasoli z leśnymi grzybami, masło

DANIA GORĄCE SERWOWANE NA PÓLMISKACH

- Zupa do wyboru (*jedna pozycja dla całej grupy*): Klarowny barszcz czerwony z uszkami LUB Kremowa zupa grzybowa z domowymi łazankami
- Stek z halibuta w delikatnej glazurze miodowo-musztardowej
- Karp z chrupiącą skórą podawany na aksamitnym puree z białej fasoli
- Łazanki z kapustą i grzybami
- Pierogi z soczewicą i pieczarkami
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Groch z kapustą

DESERY & NAPOJE:

Słodki akcent: sernik królewski z polewą ze słodkich wiśni, staropolski piernik, tradycyjna Kutia z orzechami i miodem

Napoje w cenie: kawa z ekspresu ciśnieniowego, wybór herbat smakowych, tradycyjny kompot z suszu

