TRAUGUTTA3
CATERING

ŚWIĄTECZNE SPOTKANIE FIRMOWE

Zaplanuj spotkanie pełne magii Świąt
w siedzibie Twojej firmy!



+48 790 414 333
marketing@hoteltraugutta3.pl

hoteltraugutta3 hotel_traugutta3 hotel-traugutta-3

TRAUGUTTA3
CATERING

KOLACJA W BUFECIE
129 zł / osoba

BUFET DAŃ GORĄCYCH *(wybór 6 pozycji)*

Przy rezerwacji powyżej 30 osób

- Smażony filet z suma, sos z ogórków kiszonych, parmezan
- Pieczony łosoś, krewetki, mule, pieczone warzywa
- Konfitowana noga z kaczki, sos żurawinowy
- Kofty z sarny, sos demi-glace, szpecle
- Chinkali wołowe w bulionie z warzywami
- Pierogi z dziczyzną
- Pierogi z serem i prażoną cebulką
- Mini kartacze, okrasa
- Kopytka z wędzoną śliwką
- Pierogi z kapustą i grzybami **(WEGE)**
- Wigilijny bigos z grzybami leśnymi, wędzona śliwka **(WEGE)**
- Babka ziemniaczana z grzybami leśnymi **(WEGE)**

BUFET SŁODKI

(wszystkie poniższe pozycje)

- Tort czekoladowy z konfiturą śliwkową
- Makowiec świąteczny
- Sernik z białą czekoladą
- Mini ptysie z kremem Chantilly
- Ciastka “orzeszki” z nadzieniem

NAPOJE

- Woda gazowana i niegazowana
- Kompot z suszu





+48 790 414 333
marketing@hoteltraugutta3.pl
www.hoteltraugutta3.pl

TRAUGUTTA3
CATERING

PAKIET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

+ 75zł / osoba

PRZEKĄSKI ZIMNE W BUFECIE

(wybór 12 pozycji)

- Tatar z łososia z marynowanym borowikiem
- Trio krewetek: torpedo, w cieście ziemniaczanym, Nobashi, mus limonkowy
- Śledź na babce ziemniaczanej z suszonymi grzybami i gzikiem
- Filet z pieczonego łososia z sałatką jarzynową
- Terrina z ryb słodkowodnych z rodzynkami
- Sałatka jarzynowa z kawiorem z pstrąga
- Karp w galarecie z jajkiem przepiórczym
- Tatar z jelenia, tatar wołowy
- Kompozycja mięs suszonych: karkówka, schab, rostbef
- Pasztet z mięsa jelenia z sosem żurawinowym
- Pasztet biały z pistacją i morelą
- Schab po białostocku, chrzan, kurki, jabłko
- Plastry wędzonej kaczki, pomarańcza, żurawina, rukola
- Sałatka z kurczakiem, karmelizowana mandarynka, rukola, granat, orzech włoski, sos wingret
- Carpaccio z buraka, pomarańcza, orzech włoski (WEGE)
- Sałatka z kaszą kuskus, brokuł, migdały, orzechy nerkowca, mięta, dressing imbirowy (WEGE)
- Sos tatarski



+48 790 414 333
marketing@hoteltraugutta3.pl
www.hoteltraugutta3.pl

TRAUGUTTA3
CATERING

WARUNKI REZERWACJI

WARUNKI REALIZACJI:

- Opłata logistyczna: transport (na terenie Białegostoku), wypożyczenie zastawy stołowej oraz obsługa - 1000 zł
- Istnieje możliwość wypożyczenia stołów koktajlowych
- Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku – w Biurze Obsługi Gości Hotelu Traugutta3 lub przelewem bankowym:
  (mBANK 14 1140 1775 0000 2496 7200 1003 SWIFT BREXPLPWMBK).
- W przypadku rezygnacji z przyjęcia zadatek nie podlega zwrotowi
- Ostateczne potwierdzenie ilości osób - 7 dni przed terminem realizacji

CATERING:

- Czas trwania kolacji z przekąskami - do 5 godzin
- Czas trwania kolacji bez przekąsek - do 3 godzin







Sprawdź limitowaną ofertę prezentów świątecznych w Butiku Traugutta3!

+48 790 414 333
marketing@hoteltraugutta3.pl
www.hoteltraugutta3.pl