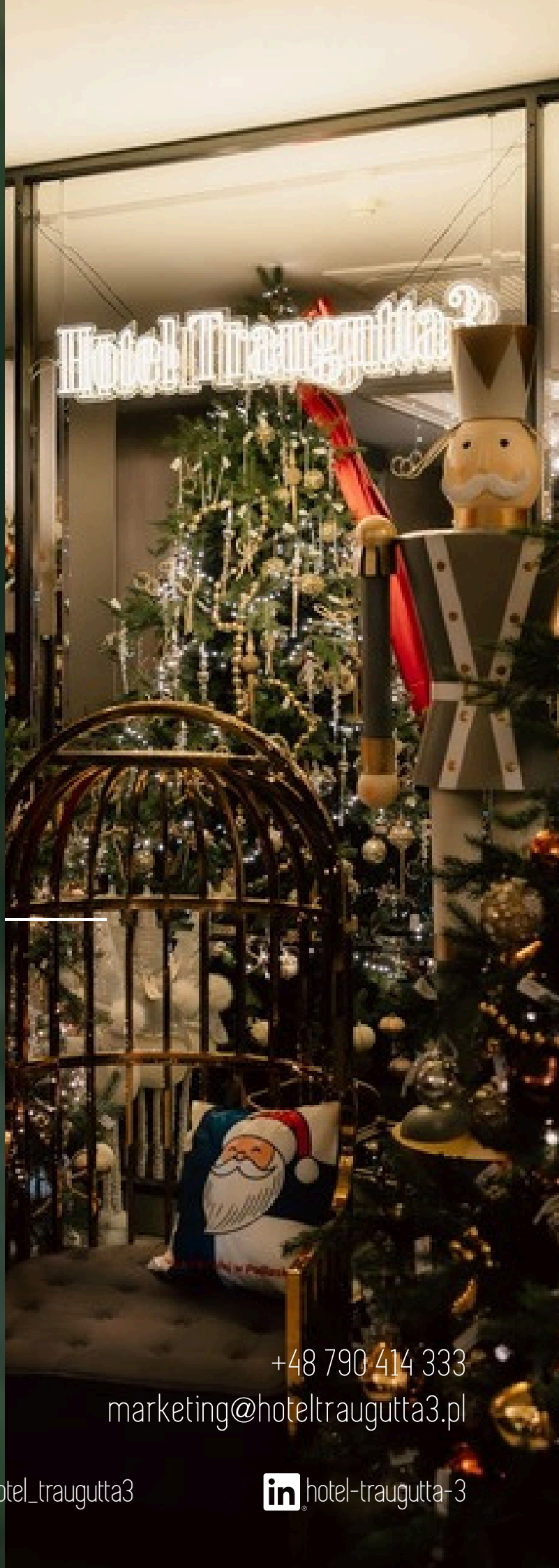
TRAUGUTTA3
HOTEL

# ŚWIĄTECZNE SPOTKANIE FIRMOWE

Zaplanuj spotkanie pełne magii Świąt
w najbardziej świątecznym
hotelu w Polsce!



+48 790 414 333
marketing@hoteltraugutta3.pl

hoteltraugutta3 hotel_traugutta3 hotel-traugutta-3

TRAUGUTTA3
HOTEL

# KOLACJA SERWOWANA
## 169 zł / osoba

# MENU DO WYBORU

## PRZYSTAWKA *(jedna do wyboru)*

- Tatar ze śledzia, krewetka Nobashi, borowiki
- Pasztet z dziczyzny, tatar z marynowanych grzybów leśnych, mus żurawinowy, pistacje
- Tatar z jelenia z marynowanym borowikiem, mus z lubczyku i jałowca
- Carpaccio z buraka z piklowanym jabłkiem, karmelizowany orzech, mandarynka w miodzie **(WEGE)**

## ZUPA *(jedna do wyboru)*

- Barszcz czerwony na wędzonym jesiotrze
- Consommé wołowe z polikami wołowymi i lanymi kluskami
- Krem z grzybów leśnych z babką ziemniaczaną **(WEGE)**

## DANIE GŁÓWNE *(jedno do wyboru)*

- Grillowany filet sandacza, mus z pieczonej dyni z cynamonem, gnocchi, szpinak, dziki brokuł
- Pieczony filet łososia, sos maślano-krewetkowy, czarna soczewica, marynowana dynia
- Konfitowana karkówka z jelenia, sos demi-glace pieprzowy, babka ziemniaczana, buraczki zasmażane z żurawiną
- Szafranowe risotto z pieczoną dynią hokkaido, wegański parmezan **(WEGE)**

## BUFET SŁODKI
*(rezerwacje powyżej 20 osób - wszystkie pozycje)*

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

## DESER SERWOWANY
*(rezerwacje poniżej 20 osób)*

- Sernik z białą czekoladą

## NAPOJE

- Kawa z ekspresu
- Herbaty smakowe
- Woda gazowana i niegazowana
- Kompot z suszu

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

TRAUGUTTA3
HOTEL

# PAKIET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

## + 70zł / osoba

### PRZEKĄSKI ZIMNE W BUFECIE

*(rezerwacje powyżej 30 osób; wybór 12 pozycji)*

lub

### PRZEKĄSKI ZIMNE W STOLE GOŚCI

*(rezerwacje poniżej 30 osób; wybór 6 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
HOTEL

# OFERTA DODATKOWA

## BUFET DAŃ GORĄCYCH *(wybór 4 pozycji)* + 70zł /osoba

*(Przy rezerwacji powyżej 30 osób)*

- Smażony filet z suma, sos z ogórka kiszonego, 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)**

## PRZEKĄSKI SPECJALNE

- Jesiotr wędzony | ok. 2 kg | 590 zł
- Łosoś pieczony w całości | ok. 2k g | 990 zł
- Węgorz wędzony | ok. 1,5 kg | 590zł
- Kaczka nadziewana mięsem z jelenia ok. 2kg | 390 zł
- Udziec z dzika | ok. 5 kg | 990 zł

## WINO I GRZANIEC

- Borga (Włochy) Souvignon/Melbec 65 zł/butelka
- Honoro Vera (Hiszpania) Verdejo/Garnacha 65 zł/butelka
- Grzaniec Białostocki 49 zł/1 l






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

TRAUGUTTA3
HOTEL

# WARUNKI REZERWACJI

## REZERWACJA

- Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku – w biurze 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 przyjęcia.

## SALA

- **Rezerwacje 12-20 osób |** Organizacja w Restauracji Regiment - karta menu restauracji.
- **Rezerwacje powyżej 20 osób** | Organizacja na sali bankietowej Robinia - za potwierdzeniem dostępnego miejsca.
- **Możliwość rezerwacji sali na wyłączność** | zależy od potwierdzonej liczby Gości - do potwierdzenia
- Czas trwania kolacji z przekąskami do 5 godzin
- Czas trwania kolacji bez przekąsek do 3 godzin
- Przy organizacji spotkania od poniedziałku do czwartku **aperitif** w postaci grzanego wina **w cenie**.
- **Rezerwacja Sali** | Pon. – sob. do godz. 22:00, nd. do godz. 20:00. Przedłużenie wynajmu sali płatne 1000 zł/godzina.
- Sala może zapewnić **opłatek** oraz **muzykę na żywo** w postaci występu pianisty - wycena indywidualna.
- Hotel Traugutta3 i Restauracja Regiment nie zezwala na wnoszenie jedzenia spoza obiektu.
- **Alkohol Gości** | Możliwe jest wniesienie własnego alkoholu na salę bankietową Robinia.
- Opłata korkowa wynosi 20 zł/osoba dorosła. W Restauracji Regiment serwowany jest wyłącznie alkohol Restauracji.





**Zapewniamy autorskie menu, świąteczną strefę do zdjęć, stylowe dekoracje, limitowane kolekcje prezentowe oraz świąteczny klimat!**

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