



VIVALDI

HOTEL



OFERTA WIGILIJNA 2021





**Świątecznie
udekorowane
stoły**

**Menu oparte na
tradycyjnych
polskich
recepturach**

**Profesjonalna
obsługa**

**Klasyczne
polskie kolędy
w tle**

**Grzaniec
na powitanie
/w cenie menu/**

SZANOWNI PAŃSTWO

Nieuchronnie zbliża się najpiękniejszy okres w roku - Święta Bożego Narodzenia. Świątecznie udekorowany stół, polskie kolędy w tle, unoszący się w powietrzu zapach pomarańczy, cynamonu i pierników tworzą razem wyjątkową, niepowtarzalną atmosferę. Nieodzownym elementem świąt są wigilijne spotkania dla firm, które stanowią idealny moment do złożenia podziękowań pracownikom za miniony rok, a także jego podsumowania.

Wobec powyższego mamy ogromną przyjemność przedstawić Państwu ofertę wigilijną Hotelu Vivaldi**** na rok 2018. Zaproponowane niżej menu zostały przygotowane przez Szefa Kuchni uwzględniając liczne sugestie i opinie naszych Gości. Mamy nadzieję, że niniejsza oferta spotka się z Państwa zainteresowaniem i już wkrótce będziemy mieli przyjemność Państwa gościć.





MENU

BUFET
119 PLN/os.*
min. 15 osób

ZUPA

Barszcz czerwony / krokiet z kapustą i grzybami

DANIE GŁÓWNE

1,5 porcji/os.

Filet z karpia /sos z suszonych grzybów
Pieczeń z karkówki /sos rozmarynowy
Pierogi z kapustą i grzybami / okrasa (VEGE)

DODATKI

Kapusta z grochem
Buraki karmelizowane w miodzie
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Kopytka

ZIMNY BUFET

1,5 porcji/os.

Śledź w śmietanie / jabłko / cebula
Terrina rybna / zielone warzywa
Dorsz / włoszczyzna / sos pomidorowy
Paszтет z żurawiną / chutney z gruszki
Sałatka warzywna / jajko
Pieczywo / masło smakowe

DESER

Makietki / bakalie
Szarlotka / sos waniliowy

NAPOJE

Kompot z suszu owocowego
Sok owocowy, woda z cytryną i miętą
Świeżo parzona kawa
Wybór aromatycznych herbat



MENU

BUFET
159 PLN/os.*
min. 15 osób

ZUPA

Barszcz czerwony / uszka
Zupa z grzybów leśnych / łazanki

DANIE GŁÓWNE

1,5 porcje/os.

Filet z karpia / sos z suszonych grzybów
Filet z dorsza / sos śmietanowy z porem
Pieczeń z karkówki / sos rozmarynowy
Pierogi z kapustą i grzybami / okrasa (VEGE)

DODATKI

Surówka z białej kapusty
Warzywa gotowane na parze
Kapusta z grochem
Buraki karmelizowane w miodzie
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Kopytka

ZIMNY BUFET

2 porcje/os.

Śledź w śmietanie / jabłko / cebula
Terrina rybna / zielone warzywa
Dorsz / włoszczyzna / sospomidorowy
Paszтет z żurawiną/chutney z gruszek
Karkówka z czosnkiem / sos chrzanowy
Sałatka warzywna/ jajko
Carpaccio z buraka/ ser kozi / orzechy / miód
Pieczywo / masło smakowe

DESER

Makietki / bakalie
Szarlotka
Sernik

NAPOJE

Kompot z suszu owocowego
Sok owocowy, woda z cytryną i miętą
Świeżo parzona kawa
Wybór aromatycznych herbat

* Wszystkie podane ceny są cenami brutto i zawierają podatek VAT



MENU

SERWOWANE NA
PLATERACH W STÓŁ
159 PLN/os.*

ZUPA

Zupa rybna / pulpety z dorsza
Zupa z grzybów leśnych / łazanki

DANIE GŁÓWNE

2 porcje/os.

Filet z karpia / sos z suszonych grzybów
Filet z sandacza / sos imbirowy
Udko z kaczki / sos pieczeniowy
Pierogi z kapustą i grzybami / okrasa (VEGE)

DODATKI

Surówka z selera z rodzynkami i orzechami
Warzywa gotowane na parze
Modra kapusta z rodzynkami
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Kopytka
Kulebiak z kapustą i grzybami

ZIMNY BUFET

2 porcje/os.

Śledź w śmietanie / jabłko / cebula
Terrina rybna / zielone warzywa
Dorsz / włoszczyzna / sos pomidorowy
Karkówka z czosnkiem / sos chrzanowy
Pieczony rostbef / konfitura z czerwonej cebuli
Sałatka warzywna / jajko
Carpaccio z buraka / ser kozi / orzechy / miód
Pieczywo / masło smakowe

DESER

Makiełki / bakalie
Szarlotka / sos waniliowy
Sernik / rodzynki

NAPOJE

Kompot z suszu owocowego
Sok owocowy, woda z cytryną i miętą
Świeżo parzona kawa
Wybór aromatycznych herbat

* Wszystkie podane ceny są cenami brutto i zawierają podatek VAT



MENU

SERWOWANE NA
PLATERACH W STÓŁ
179 PLN/os.*

ZUPA

Zupa rybna / pulpety z dorsza
Zupa z grzybów leśnych / łazanki

DANIE GŁÓWNE

2,5 porcji /os.

Filet z karpia / sos z suszonych grzybów
Filet z sandacza / sos imbirowy
Pieczeń z karkówki / sos rozmarynowy
Udko z kaczki / sos pieczeniowy
Pierogi z kapustą i grzybami / okrasa (VEGE)

DODATKI

Surówka z selera z rodzynkami i orzechami
Warzywa gotowane na parze
Modra kapusta z rodzynkami
Buraki karmelizowane w miodzie
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Kopytka
Kulebiak z kapustą i grzybami

ZIMNY BUFET

2,5 porcji /os.

Śledź w śmietanie / jabłko / cebula
Sałatka ze śledzia / burak / jajko / kapary
Terrina rybna / zielone warzywa
Dorsz / włoszczyzna / sos pomidorowy
Wędzony łosoś / mus ziołowy
Karkówka z czosnkiem / sos chrzanowy
Pieczony rostbef / konfitura z czerwonej cebuli
Sałatka warzywna / jajko
Carpaccio z buraka / ser kozi / orzechy / miód
Pieczywo / masło smakowe

DESER

Makietki / bakalie
Szarlotka / sos waniliowy
Sernik / rodzynki
Makowiec / pomarańcze

NAPOJE

Kompot z suszu owocowego
Sok owocowy, woda z cytryną i miętą
Świeżo parzona kawa
Wybór aromatycznych herbat

* Wszystkie podane ceny są cenami brutto i zawierają podatek VAT



MENU

SKRÓCONE Z DANIEM
GŁÓWNYM DO WYBORU
119 PLN/os.*
do 15 osób

ZUPA

Barszcz czerwony / uszka z grzybami

DANIE GŁÓWNE

Sandacz / ryż jaśminowy / warzywa sezonowe / raki / sos imbirowy
lub

Udko z kaczki / kopytka / modra kapusta / żurawina / sos
lub

Pierogi z kapustą i grzybami / szpinak / sos z suszonych grzybów
(VEGE)

DESER

Szarlotka na ciepło / sos waniliowy

NAPOJE

Kompot z suszu owocowego

Sok owocowy

Woda z cytryną i miętą

Świeżo parzona kawa

Wybór aromatycznych herbat

MENU

SKRÓCONE Z DANIEM GŁÓWNYM,
ZUPĄ I DESEREM DO WYBORU
139 PLN/os.*
do 15osób

PRZYSTAWKA

wędzony łosoś/creme fraiche/ogórek/imbir

ZUPA

Barszcz czerwony / uszka z grzybami
lub
Zupa z grzybów leśnych/oliwa truflowa

DANIE GŁÓWNE

Sandacz / ryż jaśminowy / warzywa okopowe / raki / sos imbirowy
Karp smażony/ ziemniaki puree/ kapusta z grochem/ sos grzybowy
(danie rybne do wyboru 1 przez organizatora)
lub
Udko z kaczki / kopytka / modra kapusta / żurawina / sos
lub
Pierogi z kapustą i grzybami / szpinak / sos z suszonych grzybów
(VEGE)

DESER

Sernik domowy
lub
Szarlotka na ciepło / sos waniliowy

NAPOJE

Kompot z suszu owocowego
Sok owocowy
Woda z cytryną i miętą
Świeżo parzona kawa
Wybór aromatycznych herbat

* Wszystkie podane ceny są cenami brutto i zawierają podatek VAT

W TROSCE O NASZYCH GOŚCI

W trakcie składania zamówienia uprzejmie prosimy
o przekazanie informacji dotyczących alergii,
diety, czy nietolerancji pokarmowych
uczestników spotkania.



ZAPRASZAMY
DO KONTAKTU



VIVALDI

HOTEL



Dział Sprzedaży

✉ gastronomia@vivaldi.pl



61 858 81 30

www.vivaldi.pl/poznan