HOTEL****
dZzun

WIGILIE *firmowe*

Szanowni Państwo

W ten wyjątkowy czas, wychodząc naprzeciw Państwa oczekiwaniom przygotowaliśmy specjalną propozycję zorganizowania spotkania świątecznego dla firm w Restauracji Sofra. Dołożymy wszelkich starań, aby charakter spotkania zaakcentowany był świąteczną dekoracją restauracji, klimatyczną oprawą muzyczną i profesjonalną obsługą. Tak aby to spotkanie było niepowtarzalne, magiczne i pozostało w Państwa pamięci. Wyjątkowa propozycja menu na ten czas, została specjalnie skomponowana przez naszego Szefa Kuchni. Do Państwa dyspozycji pozostawiamy nasze doświadczenie oraz służymy radą i pomocą.

Do poniższej propozycji menu proponujemy dodatkowe opcje:
Softy bezalkoholowe (napoje owocowe, woda z cytrusami i miętą): 12 zł za litr
Serwis kawowy do 2h (kawa, herbata, woda, soki): 25 zł/os
Wino bankietowe: białe i czerwone (wytrawne) od 90 zł/ but

KOLACJA SERWOWANA

110 zł/os.

ZUPA LUB PRZYSTAWKA, DANIE GŁÓWNE, DESER

Kozi ser i carpaccio z kolorowych buraków podany na rukoli w balsamico
Sandacz saute z sosem z borowików na purée z pietruszki i brokułem w migdałach
Sernik z białą czekoladą z cynamonem z lodami waniliowymi

Wigilijna zupa grzybowa
Filet z karpia z zasmażaną czerwoną kapustą i gotowanymi ziemniakami
Świąteczny makowiec z cytrynowym lukrem

Carpaccio wołowe z dresingiem z jałowca i mikro sałatą
Pierogi z gęsiną ze złocistą cebulką oraz karmelizowaną gruszką
Piernik ze śliwką w czekoladzie i lodami pomarańczowymi

Barszcz czerwony z krokietem
Polędwiczka wieprzowa w sosie z gorgonzolą na aksamitnym puree
z zielonego groszku oraz maślanym szpinakiem
Orzechowiec z polewą miodową

KOLACJA SERWOWANA

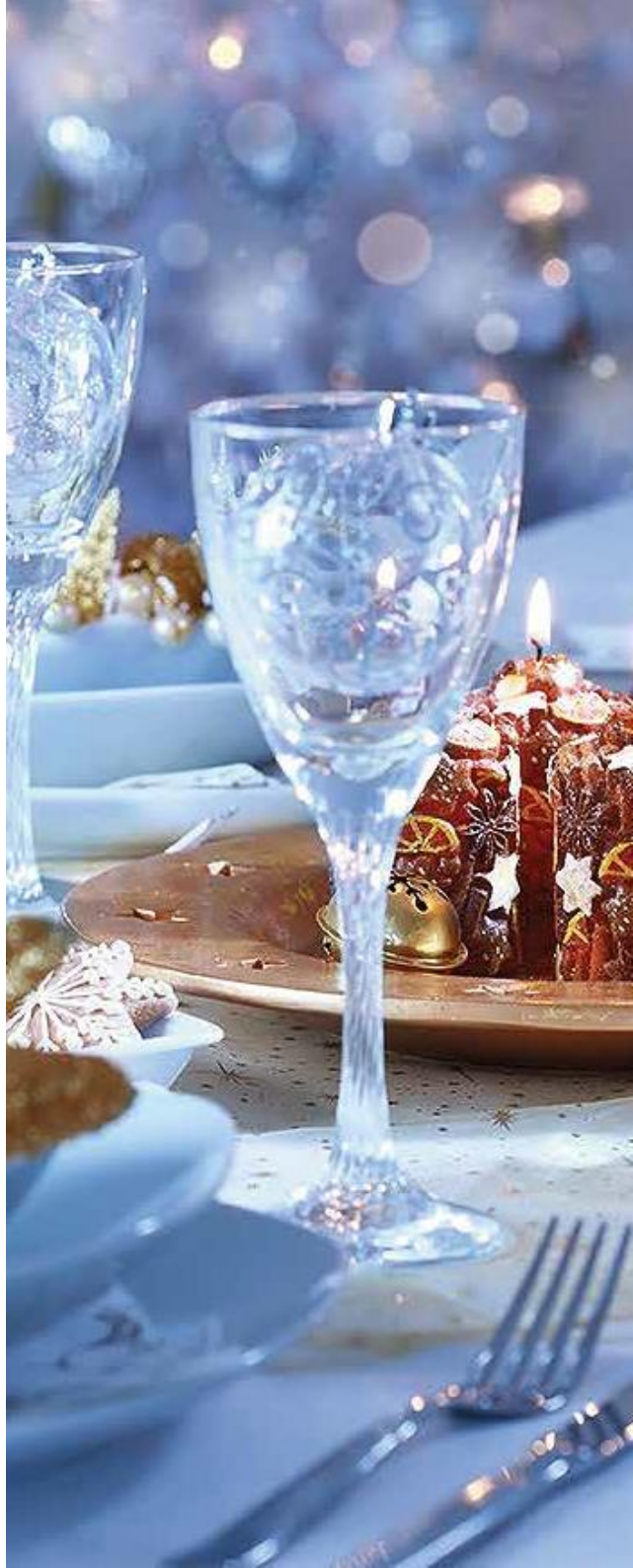
130 zł/os.

PRZYSTAWKA, ZUPA, DANIE GŁÓWNE DO WYBORU, DESER

Pstrąg z sosem remoulade
Krem z leśnych grzybów z kładzionymi kluskami

Danie główne do wyboru:
Pierś z gęsi w sosie borowikowo – jabłkowym z modrą kapustą
i pieczonymi rozetkami, surówki sezonowe
lub
Filet z sandacza duszony w sosie winno – porowym z karmelizowanymi
marchewkami i puree ziemniaczano – koperkowym, surówki sezonowe

Piernik z sosem czekoladowym i lodami waniliowymi



KOLACJA BUFETOWA

140 zł/os.

BUFET UZUPEŁNIANY 2 GODZINY

Bufet ciepły
Barszcz czerwony na zakwasie z uszkami
Pierogi z kapustą i grzybami z olejem lnianym
Smażony filet z karpia podany na tradycyjnej kapuście z grochem
Noga kaczki w sosie mandarynkowym
Warzywa w maśle migdałowym
Ziemniaki gotowane

Bufet zimny
Śledź tradycyjny w oleju z cebulką
Ryba po grecku
Karp w galarecie
Tradycyjna sałatka warzywna
Sałatka z ryżem i tuńczykiem
Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem
Pieczywo

Bufet deserowy
Desery karmelowe z orzechami
Ciasto marchewkowe z orzechami i mascarpone
Rolada makowa
Kompot z suszu

UROCZYSTA KOLACJA WIGILIJNA

160 zł/os.

BUFET UZUPEŁNIANY 2 GODZINY

Bufet ciepły
Barszcz z uszkami /możliwość serwisu indywidualnego/
Grzybowa z łazankami
Karp smażony z pieczarkami
Pierogi z kapusta i leśnymi grzybami
Pieczone pierogi z makiem
Postna kapusta wigilijna
Krokiety z kapustą i grzybami
Sandacz w ogrodzie warzyw
Ziemniaki gotowane
Polędwiczka faszerowana w sosie kurkowym
Warzywa grillowane zapiekane z ziołami
Surówka z selera

Bufet zimny
Śledź tradycyjny w oleju z cebulką
Ryba po grecku
Karp w galarecie
Tradycyjna sałatka warzywna
Sałatka z ryżem i tuńczykiem
Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem
Pieczywo

Bufet deserowy
Piernik świąteczny w czekoladzie
Sernik tradycyjny
Kutia w kruchych babeczkach
Kompot z suszu

BUFETY ZIMNE DO KOLACJI SERWOWANEJ

UZUPEŁNIANE 2 GODZINY

Postny – 60 zł/os

- Śledź tradycyjny w oleju z cebulką
- Ryba po grecku
- Faworki z karpia
- Sałatka jarzynowa
- Pasztet z soczewicy z chutney z owoców leśnych
- Sałatka z kawałkami wędzonego łososia z piklami i vinegrettem makowym
- Kompot z suszu
- Pikle i marynaty
- Pieczywo

Klasyczny – 70 zł/os

- Sałata z szynką parmeńska i melonem
- Sałatka jarzynowa
- Krewetki w kolorowych panierkach
- Tymbaliki drobiowe
- Półmisek mięs pieczystych
- Tramezzino z pastą z suszonego pomidora i szpinaku
- Kompot z suszu
- Antipasti
- Pieczywo

Mieszany – 80 zł/os

- Tymbaliki rybne z krewetką
- Pasztet z wątróbek drobiowych z wiśniami
- Pieczony schab z wędzonymi śliwkami i bekonem
- Patera mięs pieczystych i świątecznych
- wędzonek
- Roladka z wędzonego łososia z sosem
- tatarskim
- Ryba po grecku
- Śledzik w śmietanie oraz w oliwie z cebulką
- Deska serów - 3 rodzaje z sosem żurawinowym
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z pieczonym burakiem, kozim serem i orzechami
- Pieczywo żytnie oraz pszenne własnego wypieku

HOTEL****
azzun

JESTEŚMY W STANIE PRZYGOTOWAĆ DLA PAŃSTWA SPECJALNĄ OFERTĘ,
DOBRANĄ INDYWIDUALNIE POD PAŃSTWA OCZEKIWANIA KULINARNE.

Hotel Azzun Orient SPA & Wellness
Kromerowo 29, 11-010 Barczewo, Polska
hotel@azzun.pl T: 48 537 56 28