



dune

BRASSERIE & BAR

Wigilie Firmowe





WIGILIA FIRMOWA W DUNE BRASSERIE & BAR

Święta Bożego Narodzenia to najbardziej rodzinny i magiczny czas w roku. Spędzamy go nie tylko w gronie najbliższych osób, ale też z tymi, z którymi obcujemy na co dzień - ze współpracownikami. Wigilia firmowa jest zawsze świetną okazją na docenienie ich i podziękowanie za owocny rok pracy.

Wychodząc naprzeciw Waszym oczekiwaniom przygotowaliśmy ofertę organizacji kameralnej wigilii firmowej w restauracji Dune Brasserie & Bar. Jesteśmy pewni, że przypadnie Wam ona do gustu i już niedługo spotkamy się w naszej wyjątkowej restauracji.

Grudzień to szczególny miesiąc, zarówno prywatnie, jak zawodowo. Dokonuje podsumowań mijających 12 miesięcy i powoli tworzy się plany na kolejny rok. To także czas Świąt Bożego Narodzenia, a ich magię warto przenieść na grunt firmy i spędzić czas z osobami, z którymi łączą nas relacje służbowe i koleżeńskie. Wigilijne spotkanie firmowe będzie kolejnym krokiem do integracji współpracowników. Stworzymy dla Was magiczny klimat, zadamy o świąteczny wystrój i nastrojową muzykę oraz przygotujemy wyjątkowe potrawy, wykorzystując typowe wigilijne składniki.

Zapoznaj się z naszą ofertą!



+48 574 008 474



dunebrasserie



dunebrasseriebar



www.dunebeachresort.com



Wariant I

Aperitif

KORZENNY GRZANIEC Z IMBIREM I SUSZONĄ ŚLIWKĄ

Przystawka (do wyboru)

TATAR Z WĘDZONEGO ŁOSOSIA I SAŁATKA Z SELERA I RENETY
TARTELETKA Z PATE Z GĘSI ORAZ MUSEM Z AVOKADO I FIGI

ZUPA (do wyboru)

BULION Z KACZKI Z RAVIOLI I SMAŻONYMI GRZYBKAMI
CZERWONY BARSZCZ Z USZKAMI I KWAŚNĄ ŚMIETANĄ

Danie główne (do wyboru)

POŁĘDWICA Z DORSZA Z DYNIOWYM GNOCHI, MŁODĄ MARCHWIĄ I SOSEM POROWYM
POLICZKI WIEPRZOWE Z GRZYBOWYM KASZOTTO I WARZYSKAMI KORZENNYMI W TYMIANKU

Deser (do wyboru)

SZARLOTKA Z CYNAMONEM I MUSEM Z ROKITNIKA
PTYŚ ŚMIETANKOWY Z MALINAMI I SMAŻONYMI PISTACJAMI

Napoje

WIGILIJNY KOMPOT Z SUSZU
KAWA I HERBATA

199 PLN / OSOBA



Wariant II

Aperitif

KORZENNY GRZANIEC Z IMBIREM I SUSZONĄ ŚLIWKĄ

Przystawka (do wyboru)

TATAR Z WĘDZONEGO ŁOSOSIA I SAŁATKA Z SELERA I RENETY
TARTELETKA Z PATE Z GĘSI ORAZ MUSEM Z AVOKADO I FIGI

ZUPA (do wyboru)

BULION Z KACZKI Z RAVIOLI I SMAŻONYMI GRZYBKAMI
CZERWONY BARSZCZ Z USZKAMI I KWAŚNĄ ŚMIETANĄ

Danie główne (do wyboru)

POŁĘDWICA Z DORSZA Z DYNIOWYM GNOCHI, MŁODĄ MARCHWIĄ I SOSEM POROWYM
POLICZKI WIEPRZOWE Z GRZYBOWYM KASZOTTO I WARZYWAMI KORZENNYMI W TYMIANKU

Deser (do wyboru)

SZARLOTKA Z CYNAMONEM I MUSEM Z ROKITNIKA
PTYŚ ŚMIETANKOWY Z MALINAMI I SMAŻONYMI PISTACJAMI

Przekąski (w stół)

ŚLEDZIOWE TRIO
CARPACCIO Z KACZKI Z SOSEM BALSAMICZNYM I ORZECHAMI
ROLADKA Z WĘDZONEGO ŁOSOSIA Z MUSEM CHRZANOWYM
SAŁATKA JARZYNOWA KLASYCZNA
POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W KOLOROWYM PIEPRZU
DORSZ W GRECKIEJ SALSIE
ŁOSOŚ W GARALECIE Z GROSZKIEM CUKROWYM

Napoje

WIGILIJNY KOMPOT Z SUSZU
KAWA I HERBATA

249 PLN / OSOBA

Wariant III

Aperitif

KORZENNY GRZANIEC Z IMBIREM I SUSZONĄ ŚLIWKĄ

Przystawka (do wyboru)

TATAR Z WĘDZONEGO ŁOSOSIA I SAŁATKA Z SELERA I RENETY

TARTELETKA Z PATE Z GĘSI ORAZ MUSEM Z AVOKADO I FIGI

ZUPA (do wyboru)

BULION Z KACZKI Z RAVIOLI I SMAŻONYMI GRZYBKAMI

CZERWONY BARSZCZ Z USZKAMI I KWAŚNĄ ŚMIETANĄ

Danie główne (do wyboru)

POLĘDWICA Z DORSZA Z DYNIOWYM GNOCHI, MŁODĄ MARCHWIĄ I SOSEM POROWYM
POLICZKI WIEPRZOWE Z GRZYBOWYM KASZOTTO I WARZYWAMI KORZENNYMI W TYMIANKU

Deser (do wyboru)

SZARLOTKA Z CYNAMONEM I MUSEM Z ROKITNIKA

PTYŚ ŚMIETANKOWY Z MALINAMI I SMAŻONYMI PISTACJAMI

Przekąski (w stół)

ŚLEDZIOWE TRIO

CARPACCIO Z KACZKI Z SOSEM BALSAMICZNYM I ORZECHAMI

ROLADKA Z WĘDZONEGO ŁOSOSIA Z MUSEM CHRZANOWYM

SAŁATKA JARZYNOWA KLASYCZNA

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA W KOLOROWYM PIEPRZU

DORSZ W GRECKIEJ SALSIE

ŁOSOŚ W GARALECIE Z GROSZKIEM CUKROWYM

Napoje

WIGILIJNY KOMPOT Z SUSZU
KAWA I HERBATA

Dania ciepłe w białym

Zupa

BARSZCZ BIAŁY NA WĘDZONCE Z DYMIONĄ KIEŁBASĄ

Dania główne

DORSZ Z PATELNI NA GRECKIM SOSIE
WOŁOWINA DUSZONA W GRZYBACH LEŚNYCH
FILET Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO NA SALSIE Z PORA

Dodatki

OPIEKANE ZIEMNIAKI Z ROZMARYNEM
KASZOTTO Z KURKAMI I MASCARPONE
WARZYWA SEZONOWE W EMULSJI MAŚLANEJ

299 PLN / OSOBA

Dodatkowe informacje

Powyższa oferta wigilijna realizowana jest dla minimum
10 osób.

Dla mniejszych grup proponujemy menu stałej karty.

Do rachunku doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10% zamówienia.

Napoje i alkohole

Podczas kolacji będzie dostępne aktualne menu koktajli z dodatkowym rabatem 10%.

Zachęcamy również do skorzystania z wybranych pozycji alkoholi poniżej:

Aperitif

- ◇ Prosecco 15 PLN / 0.1l

Napoje

- ◇ Soki 25 PLN / 1l
- ◇ Napoje gazowane 25 PLN / 0.85l
- ◇ Woda gazowana / niegazowana 16 PLN / 0.7l

Napoje alkoholowe

- ◇ Wyborowa 99 PLN / 0.7l
- ◇ Finlandia 179 PLN / 0.7l
- ◇ Ostoya 179 PLN / 0.7l

Wina i szampany

- ◇ Monforte Prosecco Brut 109 PLN / 0.75l
- ◇ Moet & Chandon Brut Imperial 359 PLN / 0.75l
- ◇ Moet & Chandon Ice Imperial 430 PLN / 0.75l
- ◇ Wino białe wytrawne 129 PLN / 0.75l
- ◇ Wino czerwone wytrawne 129 PLN / 0.75l

Grzaniec

- ◇ Wino grzane z przyprawami korzennymi i pomarańczą 25 PLN / 0.15l

USŁUGI DODATKOWE

Każde wigilijne spotkanie firmowe uszyjemy na miarę. Na życzenie Gości możemy zaproponować różne usługi dodatkowe, które uatrakcyjnią wieczór.

Oprawa muzyczna

- ◇ Gitara z wokalem
- ◇ Duo wokalo-instrumentalne
- ◇ Trąbka
- ◇ Saksofon solo z wariantem akordeonu z podkładami
- ◇ Skrzypce solo
- ◇ DJ z salą na wyłączność - dłuższa integracja firmowa (realizacja w restauracji Dune Beach Restaurant)

Usługa transportu

Jeśli Wasza firma nie mieści się w okolicach Mielna, nie musicie się martwić. Zorganizujemy dla Was transport do / z Dune Brasserie & Bar.

Możliwość wynajęcia apartamentów

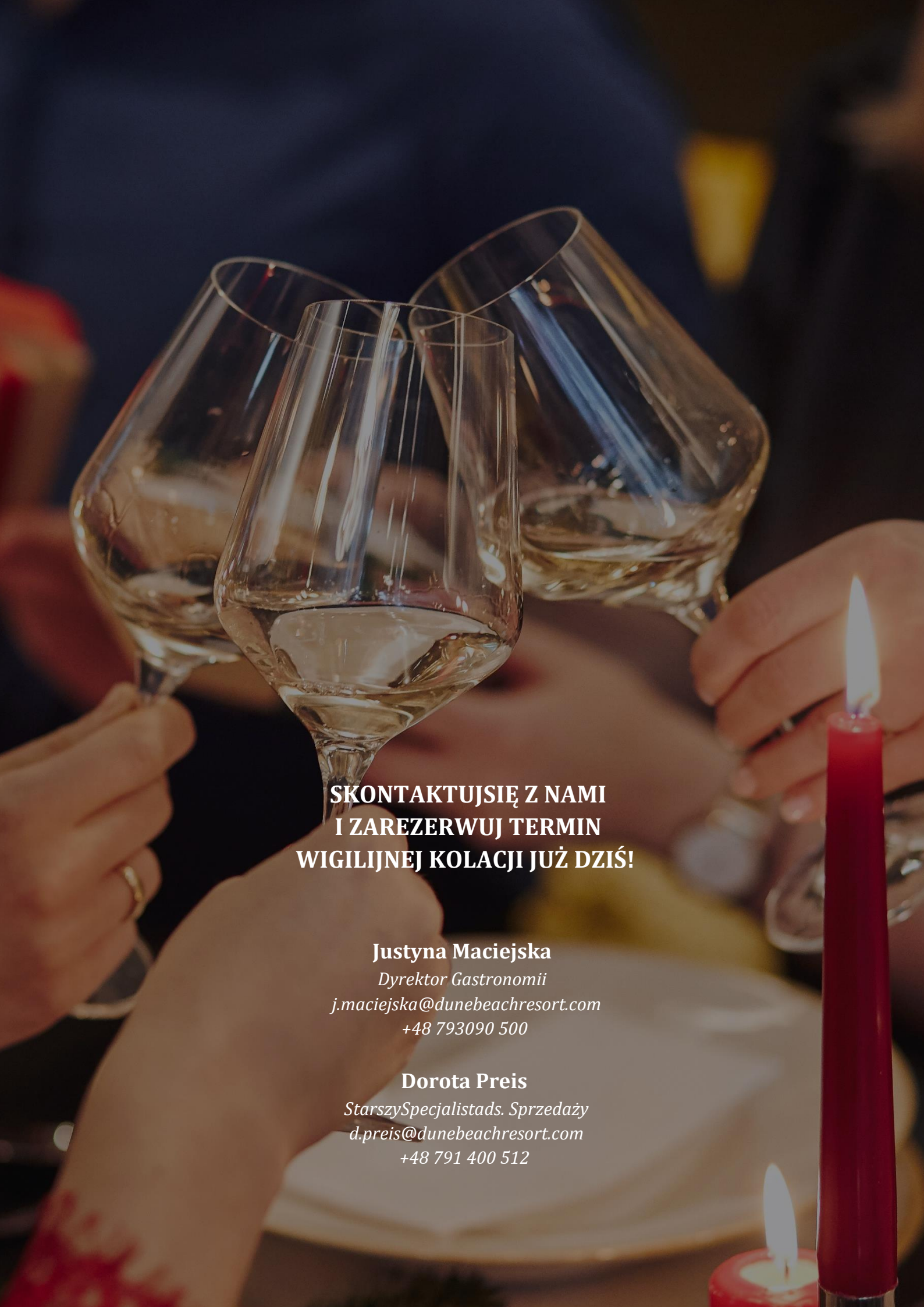
Jeśli chcecie zostać z nami na dłużej i spędzić nad morzem więcej czasu, istnieje możliwość wynajęcia apartamentu w Dune Beach Resort.

Menu wegetariańskie

Dla osób na diecie wegetariańskiej lub innej, przygotujemy odpowiednio zmodyfikowane menu. Prosimy o wcześniejszą informację.

Voucher na prezent

Zaskocz swoich pracowników i podaruj im Voucher do naszej restauracji lub Voucher na nocleg w jednym z apartamentów Dune Beach Resort.



**SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI
I ZAREZERWUJ TERMIN
WIGILIJNEJ KOLACJI JUŻ DZIŚ!**

Justyna Maciejska

Dyrektor Gastronomii

j.maciejska@dunebeachresort.com

+48 793090 500

Dorota Preis

Starszy Specjalista ds. Sprzedaży

d.preis@dunebeachresort.com

+48 791 400 512