

OFERTA ŚWIĄTECZNYCH SPOTKAŃ FIRMOWYCH

EUROPEUM HOTEL

www.europeum.pl ■ +48 71 371 44 00





0 nas

W tym roku nasz Szef Kuchni przygotował na Święta Bożego Narodzenia wyjątkowo smaczną ofertę.

W restauracji Brasserie27, mieszczącej się na parterze hotelu Europeum, ugościmy Państwa przy pięknie nakrytym świątecznym stole, akompaniamentem kolęd i choince, tradycyjnymi świątecznymi przysmakami z delikatną domieszką kuchni fusion.

Do Państwa dyspozycji pozostawiamy nasze doświadczenie oraz służymy radą i pomocą. Dysponujemy elegancką i kameralną salą restauracyjną mogącą pomieścić maksymalnie do 45 osób.

Oferta zawiera:

- bezpłatną rezerwację restauracji Brasserie27, zlokalizowaną w samym sercu Wrocławia,
- świąteczną dekorację stołu oraz sali,
- upominek dla każdego gościa,
- możliwość wypożyczenia sprzętu do przeprowadzenia prezentacji,
- wspólne kolędowanie,
- możliwość zorganizowania dodatkowych atrakcji.

Świąteczne menu

ZESTAW 1 - 125 zł / os.

OPCJA SERWOWANA

PRZYSTAWKA (150g)

Grillowane krewetki tygrysie z sosem winno-maślanym z czosnkiem, sałatką z awokado, tostem ziołowy i oliwą szczypiorkową

Opcja wege: Hummus z ciecierzycy z warzywami / chlebek naan

ZUPA (250ml)

Wigilijny barszcz z uszkami

DANIE GŁÓWNE (400g)

Grillowany filet z łososia z konfitowanymi ziemniakami truflowymi, puree z dyni z mlekiem kokosowym, duszonym jarmużem z czosnkiem oraz sosem holenderskim.

DESER (200g)

Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi, musem malinowym i marynowaną gruszką

ZESTAW 2 - 135 zł / os.

DANIA SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

ZUPA (250ml/os.)

Krem grzybowy z tymiankiem, kluseczkami i kwaśną śmietaną

DANIA GŁÓWNE

Smażony karp marynowany w cebuli (100 g/os.)
Tradycyjne pierogi z kapustą i pieczarkami podawane ze śmietaną (100 g/os.)
Pierogi ruskie (100 g/os.)
Filet z indyka w migdałach z żurawiną (100 g/os.)

DODATKI

Kapusta z grochem i pieczarkami (80 g/os.)
Buraczki na ciepło z chrzanem (80 g/os.)
Ziemniaki pieczone w ziołach (80 g/os.)
Ziemniaki gotowane z koperkiem (80 g/os.)

DESER

Jabłecznik (50 g/os.)
Makowiec z bakaliami (50 g/os.)
Babka z makiem i rodzynkami (50 g/os.)

ZESTAW 3 - 180 zł / os.

DANIA SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

ZUPA (250ml/os.)

Barszcz czerwony z uszkami i majerankiem

DANIA GŁÓWNE

Dorsz z sosem porowym z koperkiem (100 g/os.)
Tradycyjne pierogi ruskie (100 g/os.)
Tradycyjne pierogi z kapustą i pieczarkami podawane ze śmietaną (100 g/os.)
Pieczona pierś kaczki z żurawiną (100 g/os.)

DODATKI

Łazanki z kapustą i pieczarkami (80 g/os.)
Buraczki na ciepło z chrzanem (80 g/os.)
Warzywa grillowane z ziołami (80 g/os.)
Ziemniaki pieczone w ziołach (80 g/os.)
Ziemniaki gotowane z koperkiem (80 g/os.)

DESER

Tradycyjny świąteczny makowiec z bakaliami (50 g/os.)
Sernik z daktylami (50 g/os.)
Orzechowiec (50 g/os.)

ZIMNA PŁYTA

Talerz serów (50 g/os.)
Paszтет wiejski z żurawiną (50 g/os.)
Sałatka jarzynowa z jabłkiem (50 g/os.)
Półmisek wędlin (50 g/os.)
Świeżo wypiekane pieczywo, masło

NAPOJE DO KAŻDEGO ZESTAWU: kompot z suszonych owoców (200 ml/os), woda, kawa, herbata.



Oferta dodatkowa

WINO BIAŁE

Wino białe stołowe Colombard, Chardonnay (białe, wytrawne)
karafka 100cl - 75 zł

Terre Forti Grecanico Inzolia Terre Siciliane, Italy (białe, wytrawne)
butelka 75cl - 85 zł

Barone Montalto Pinot Grigio Italy (białe, wytrawne)
butelka 75cl - 100 zł

Icardi La Rosa Selvatica Moscato D'asti Italy (białe, słodkie)
butelka 75cl - 130 zł

WINO RÓŻOWE

La Favorita Reggiano Lambrusco Frizzante Italy (lekko musujące, słodkie)
butelka 75cl - 95 zł

A-Mano Rosato Primitivo Italy (różowe, wytrawne)
butelka 75cl - 120 zł

WINO MUSUJĄCE

Prosecco Itinera (musujące, wytrawne)
butelka 75cl - 120 zł

WINO CZERWONE

Wino czerwone stołowe Syrah (czerwone, wytrawne)
karafka 100cl - 75 zł

Terre Forti Sangiovese Merlot Rubicone Italy (czerwone, wytrawne)
butelka 75cl - 85 zł

Barone Montalto Passivento Rosso Italy (czerwone, wytrawne)
butelka 75cl - 100 zł

Moi Primitivo di Puglia Leporano, Italy (czerwone, wytrawne)
butelka 75cl - 130 zł

WINO GRZANE

Wino grzane czerwone
(domowa przyprawa na bazie imbiru, cynamonu, goździków, gałki muszkatołowej, kardamonu/ miód / pomarańcza z goździkami)
250ml - 20 zł

Wino grzane białe
(domowa przyprawa na bazie imbiru, cynamonu, goździków, gałki muszkatołowej, kardamonu/ syrop z kwiatu bzu/ cytryna/ płatki róży)
250ml - 20 zł

WÓDKA

Wyborowa 0,5l/0,7l – 90/120 zł
Finlandia 0,5l – 110 zł
Soplica owocowa 0,5l – 95 zł
Gorzka Żołądkowa 0,5l/0,7l – 100/130 zł

WHISKEY

Jim Beam 0,7l – 220 zł
Johnnie Walker Red Label 0,7l – 250 zł
Jack Daniels 0,7l – 300 zł
Jameson 0,7l – 350 zł
Chivas 0,7l – 400 zł

PIWA

Kozel Lezak 0,5l butelka – 15 zł
Książęce IPA 0,5l butelka – 16 zł
Lech 0% 0,33l butelka – 10 zł

DRINKI

Aperol Spritz – 27 zł
Martini Fiero – 24 zł
Cuba Libre – 24 zł
Gin&Tonic – 24 zł
Margherita – 28 zł



**Skontaktuj się
z nami**

Z przyjemnością udzielimy odpowiedzi na każde Państwa pytanie. Do każdego z naszych gości podchodzimy indywidualnie i nieszablonowo. Jesteśmy otwarci na Państwa pomysły i sugestie. Elastyczność i szybkość w działaniu, to nasze główne zalety.

Emilia Kwoka
Sales Manager

tel. +48 71 371 44 08
e-mail: emilia.kwoka@europeum.pl

📍 ul. Kazimierza Wielkiego 27A
50-077 Wrocław

☎ +48 71 371 44 00
+48 71 371 44 02

✉ europeum@europeum.pl
🌐 www.europeum.pl

