

Wigilia Firmowa w Hotelu**** Anders w Starych Jabłonkach

Hotel**** Anders w Starych Jabłonkach to obiekt konferencyjny na Mazurach, organizujący niepowtarzalne eventy dla biznesu. 20 lat doświadczenia w kompleksowej obsłudze Gości, znajomość potrzeb branży MICE oraz liczne nagrody podkreślające potencjał organizacyjny obiektu to gwarancja sukcesu każdego spotkania biznesowego.

Zapraszamy do zorganizowania wigilii firmowej w Hotelu Anders. Uroczysta kolacja przy muzyce na żywo oraz mikołajkowe atrakcje wprowadzą Państwa w magiczny, świąteczny klimat.



Kontakt:

Dział Sprzedaży i Marketingu

e-mail: marketing@hotelanders.pl

tel.: 89 642 70 11, -34, -49



MENU KOLACJI WIGILIJNEJ

Do każdego menu proponujemy opłatek, w miarę życzenia Gości.

Propozycja I Cena: 85 zł

Przypalany łosoś na sałatce z czarnej soczewicy z orzechami laskowymi i musem chrzanowym z jabłkiem
Pieczywo regionalne, masło wiejskie

Zupa krem z pieczonego buraka z gruszką i malinami

Polędwica z karpia, sos z razowego chleba i purée z bobu z glazurowaną na miodzie marchewką

Róża z jabłek warmińskich z Głotowa

Propozycja II Cena: 85 zł

Bałtycki śledź na sałatce z zielonego groszku i kwaśnych jabłek z pieczoną pietruszką
Pieczywo razowe, masło wiejskie

Czysty barszcz wigilijny z pierożkami borowikowymi

Dorsz z pieczonym kalafiorem, sałatka z ziemniaków w kwaśnej śmietanie, sos z duszonych szalotek w białym winie

Strudel makowy z sosem waniliowym

Propozycja III Cena: 95 zł

Gołąbek z gęsiną w sosie z grzybów leśnych

Domowa zupa grzybowa z borowika z orzechami i kozim serem

Sorbet z pieczonych antonówek w aromatycznym syropie z żubrówką

Policzki wieprzowe długo duszone na kapustce z sosem podpiwkowym, domowe kluski ziołowe

Placek śliwkowy z lodami gryczanymi

Propozycja IV Cena: 105 zł

Sałatka z wędzonego pstrąga z sałatką z cieciorki, dyni i papryki z olejem Św. Wawrzyńca i musem z pieczonych jabłek
Pieczywo regionalne, masło wiejskie z pieprzem

Pierozek z borowika i kapusty kiszzonej na mocnym grzybowym demi-glace

Krem z topinamburu z pieczoną pietruszką

Mazurski sandacz na purpurowej kaszy pęczak z pieczonym burakiem, sos z kiszzonej kapusty i śliwek

Sękacz z Podlasia z sosem miodowym



Propozycja V

Cena: 130 zł

Śledź Matjas w oleju Św. Wawrzyńca z cebulką, kwaśną śmietaną
i gotowanymi ziemniakami
Pieczywo regionalne, masło wiejskie

Bufet zimnych przekąsek

Pasztet z dzika z marynowanymi prawdziwkami
i konfiturą z czarnej porzeczki z kardamonem
Wędzonki z tradycyjnej warmińskiej wędzarni
(kumpiak, karczek, schab, szynka)
Wędzone ryby – metodą tradycyjną
(sieja, sielawa, pstrąg, dziki łosoś bałtycki)
Śledzie na kilka sposobów
Sery zagrodowe z marynatami
(Praslicki, Koryciński, z Mierek, z Kieźlin)
Marynaty z domowej spiżarni
Sałatka z czarnej soczewicy z orzechami
Sałatka jarzynowa tradycyjna
Sałatka śledziowa

Bufet dań gorących

Smażona polędwica z karpia z pieczonym ziemniakiem
i borowikami ze szpinakiem
Pierś kurczaka supreme z pomidorem suszonym i ziołami
z sosem z pieczonej papryki
Warzywa polskie w emulsji maślanej
Kopytka gryczane obsmażane na maśle
Pierogi z kapustą i grzybami
Pierogi z kaczki i kaszy jęczmiennej
Pierogi z ziemniaków i białego sera
Pierogi z kaszy gryczanej z dzikiem
Żurek na serwatce
Barszcz z buraków na zakwasie z grzybami

Bufet słodki

Mini-deserki czekoladowe
Wybór ciast świątecznych
Kompozycje owoców filetowanych

