



Bożonarodzeniowe Spotkania Oplatkowe

Restauracja & Hotelu Adria***

Coraz bliżej Święta ...

Czas licznych spotkań w gronie rodzinnym i firmowym. Przecież to właśnie ten moment, gdy można pogratulować sobie całorocznej, udanej pracy, sukcesów indywidualnych i zespołowych a także świetna okoliczność do tego, by powspominać sytuacje radości i wzruszenia z minionych miesięcy.

W tym szczególnym czasie zachęcamy do organizowania spotkań wigilijnych

przez **Restaurację & Hotel Adria*****,

która zapewni smakowite tradycyjne dania wigilijne.

Wigilie firmowe organizowane przez **Restaurację & Hotel Adria***** to również propozycja dla osób, które myślą o coraz bardziej popularnych Christmas Party.

Zapewniamy:

- tradycyjne wigilijne menu
- miłą obsługę
- opłatek
- nastrojową muzykę w tle (kolędy, przeboje świąteczne)

Dodatkowo proponujemy:

- muzykę na żywo
- Św. Mikołaja rozdającego prezenty
- spotkania mikołajkowe i wigilijne dla dzieci

OFERTA ŚWIĄTECZNA RESTAURACJA & HOTEL ADRIA***

OBIAD ŚWIĄTECZNY

55 zł./os

ZUPY

(serwowana porcjowo, jedna opcja do wyboru)

barszcz na swojskim zakwasie buraczanym z tartym majerankiem / krokiet z farszem ruskim
żytnia zalewajka grzybowa na borowikach / chrupiące grzanki ziołowe
zabielany bulion na podgrzybkach/ kiszona kapusta / ziemniak / kasza pęczak
węgierska zupa rybna halaszle / pulpeciki rybne

DANIA GŁÓWNE

(serwowana porcjowo, jedna opcja do wyboru)

panierowany filec z karpia na duszonej cebuli / puree selerowo-ziemniaczane z chrzanem / zasmażana
kapusta z grochem
krokiet rybny z soli z farszem brokułowym / ziemniaki pieczone z cebulką /
zasmażana kapusta z grzybami leśnymi i żurawiną
kulebiak z sandaczem i kapustą kiszoną na aksamitnym sosie grzybowym /
kaszotto ze śliwką wędzoną i jałowcem
morszczuk zapiekany w kremowym sosie porowym / zapiekanka ziemniaczana z grzybami leśnymi





OPCJE DODATKOWE

PIEROGI SWOJSKIE ŚWIĄTECZNE MIX

12 zł/os.

(serwowane wieloporcjowo w stół, 6 szt./os.)

pierogi świąteczne opiekane:

z kapustą, grzybami / z kaszą pęczak, łososiem wędzonym i śliwką suszoną /
z grochem i orzechem włoskim / pierogi ruskie / duszona biała cebula z majerankiem

ZIMNA PŁYTA

(serwowana wieloporcjowo w stół)

45 zł/os.

śledź korzenny w oleju lnianym,

ryba po grecku,

sałatka śledziowa z pieczonym burakiem, jabłkiem i pikantnym majonezem,

Mix sałat z sosem musztardowym, gołką podhalańską i bakaliami,

Tradycyjna śląska sałatka ziemniaczana z boczkiem,

pieczony karp glazurowany z migdałami i wędzoną śliwką ,

pasztet w cieście,

pieczywo, masło

65 zł/os.

śledź korzenny w oleju lnianym,

ryba po grecku,

galantyna z kaczki z pistacjami,

boczek pieczony z podgrzybkami,

sałatka śledziowa z pieczonym burakiem, jabłkiem i pikantnym majonezem,

Mix sałat z sosem musztardowym, gołką podhalańską i bakaliami,

Tradycyjna śląska sałatka ziemniaczana z boczkiem,

pieczony karp glazurowany z migdałami i wędzoną śliwką ,

pasztet z dziczyzny w cieście,

pieczywo, masło

DESERY

10 zł/os.

(serwowane wieloporcjowo w stół)

makówki śląskie z bakaliami,

mix ciast tradycyjnych: sernik, miodownik, piernik

12 zł/os.

(serwowane porcjowo, jedna opcja do wyboru)

zapekane korzenne śliwki pod kruszonką migdałową / lody waniliowe

strudel makowy z orzechem włoskim / lody waniliowe

NAPOJE ZIMNE – bez limitu

10 zł/os.

NAPOJE GORĄCE – bez limitu

10 zł/os.

Szczegóły w restauracji - ZAPRASZAMY