



SPOTKANIA ŚWIĄTECZNE



MENU SERWOWANE

WARIANT I

145 PLN / os.

POWITANIE

holenderski śledź matias – podwędzany, po kaszubsku
dorsz po grecku
sałatka ziemniaczana z truflą

ZUPA (*jedna do wyboru dla wszystkich gości*)

barszcz z uszkami lub bulion grzybowy z lanymi kluskami

DANIE GŁÓWNE

pieczony karp z sosem grzybowym i puree ziemniaczanym

DESER

ciasto śliwkowe a'la sticky toffee, pudding z sosem muscovado i bitą śmietaną

W CENIE MENU:

woda niegazowana z cytryną w karafkach
dekoracja stołu

*(biały obrus, serwetki materiałowe, dekoracje świąteczne,
świeczki)*

kawa / herbata w bufecie

CENA NIE OBEJMUJE:

dodatkowych zamówień na napoje oraz alkohole
service fee 10 %





WARIANT II

180 PLN / os.

POWITANIE

holenderski śledź matias – podwędzany, po kaszubsku
dorsz po grecku
sałatka ziemniaczana z truflą

ZUPA (*jedna do wyboru dla wszystkich gości*)

barszcz z uszkami lub bulion grzybowy z lanymi kluskami

DANIE GŁÓWNE

francuski kurczak kukurydziany a'la wellington z trufkami,
szpinak z czosnkiem, puree ziemniaczane, ciemny sos z winem
Madera

DESER

ciasto śliwkowe a'la sticky toffee, pudding z sosem muscovado
i bitą śmietaną

W CENIE MENU:

woda niegazowana z cytryną w karafkach

dekoracja stołu

*(biały obrus, serwetki materiałowe, dekoracje świąteczne,
świeczki)*

kawa / herbata w bufecie

CENA NIE OBEJMUJE:

dodatkowych zamówień na napoje oraz alkohole
service fee 10 %



MENU PODAWANE NA PÓŁMISKACH

WARIANT I

Cena 170 PLN / os.

POWITANIE

holenderski śledź matias – podwędzany, po kaszubsku
dorsz po grecku
sałatka ziemniaczana z truflą

ZUPA (jedna do wyboru dla wszystkich gości)

barszcz z uszkami lub bulion grzybowy z lanymi kluskami

DANIE GŁÓWNE - (2 porcje / os.)

karp pieczony
chrupiące pierogi z kapustą i grzybami
kulebiak z duszoną wieprzowiną
konfitowana noga kaczki

DODATKI

pyzy
pieczone ziemniaczki
kapusta modra z przyprawami korzennymi i śliwką
buraki z miodem i przyprawami korzennymi
duszona kapusta kiszona z grzybami

DESER

(2 rodzaje ciast do wyboru, > 30 os. możliwość wyboru 3 rodzajów)

piernik z powidłami
strucla makowa
sernik z marcepanem i skórką pomarańczową
torcik makowy z kremem kawowym i wiśniami




S E Z O N Y
RESTAURACJA I HOTEL



WARIANT II

Cena 190 PLN / os.

POWITANIE

holenderski śledź matias – podwędzany, po kaszubsku
dorsz po grecku
sałatka ziemniaczana z truflą

ZUPA *(jedna do wyboru dla wszystkich gości)*

barszcz z uszkami lub bulion grzybowy z lanymi kluskami

DANIE GŁÓWNE - *(2,5 porcji / os.)*

karp pieczony
chrupiące pierogi z kapustą i grzybami
kulebiak z duszoną wieprzowiną
konfitowana noga kaczki

DODATKI

pyzy
pieczone ziemniaczki
kapusta modra z przyprawami korzennymi i śliwką
buraki z miodem i przyprawami korzennymi
duszona kapusta kiszona z grzybami

DESER

(2 rodzaje ciast do wyboru, > 30 os. możliwość wyboru 3 rodzajów)

piernik z powidłami
strucla makowa
sernik z marcepanem i skórką pomarańczową
torcik makowy z kremem kawowym i wiśniami

W CENIE MENU:

woda niegazowana z cytryną w karafkach
kawa / herbata w bufecie
dekoracja stołu
(biały obrus, serwetki materiałowe, dekoracje świąteczne, świeczki)

CENA NIE OBEJMUJE:

dotychczasowych zamówień na napoje oraz alkohole
service fee 10 %

Szczepkowsky Sp. J.
ul. Topolowa 25, 62-025
Trzek
NIP 777 327 6908

☎ 511 420 002
✉ sezony@sezony.pl
przyjecia@sezony.pl
🌐 www.sezony.pl

