



SPOTKANIE WIGILIJNE W KORONA HOTEL***

*Serdecznie zapraszamy do organizacji Wigilii Firmowej.
Specjalnie dla Państwa przygotowaliśmy urozmaicone
propozycje kolacji.*

*Zapewniamy świąteczną atmosferę, uroczystą dekorację wnętrza,
muzykę świąteczną, profesjonalną obsługę kelnerską, opłatek
oraz piękną przystrojoną choinkę.*

KORONA
HOTEL

ul. Nowowiejska 39
07-415 Kruki
gm. Olszewo Borki
tel./fax 29 764 70 03
rezerwacja@korona-hotel.pl

FIRMA

SAMSEL i SYN St. Samsel,
M. Samsel Sp.J.
ul. Targowa 8
07-410 Ostrołęka
NIP: 758-217-86-03

Propozycja I

Zupa

Barszcz z uszkami

Dania główne

Dorsz z pieca z ziołami/ ziemniaki z wody, koper/ warzywa batonnets

Deser

Sernik chałwowy

Woda niegazowana z cytryną i miętą

Kompot z suszonych owoców

Bufet kawy i herbaty – dostępny przez cały czas trwania kolacji

Koszt powyższej propozycji – 140 zł/os

Soft drinki: soki pomarańczowy i jabłkowy,

Napoje gazowane: coca- cola, fanta, sprite – **koszt 20 zł/os**

Czas trwania kolacji wigilijnej do 3 godzin.

Propozycja II

Zupa

(do wyboru)

Barszcz czerwony z uszkami

Flaczki z boczników

Zupa grzybowa z łazankami

Danie główne

(do wyboru)

Karp pieczony w miodzie/ puree szczypiorkowe/ kiszona kapusta eco

Dorsz z pieca/ risotto z warzywami

Przystawki w stole na półmiskach

Tatar łososia

Śledzie po żydowsku

Spring rollsy

Carpaccio z buraka, ser kozi, prażony słonecznik

Kiszone warzywa (buraki, ogórki, czosnek)

Bufet deserowy

Sernik z pomarańczą

Cynamonowa szarlotka

Piernikowa mufina z orzechami włoskimi

Woda niegazowana z cytryną i miętą

Kompot z suszonych owoców

Bufet kawy i herbaty – dostępny przez cały czas trwania kolacji

Koszt powyższej propozycji – 170 zł/os

Soft drinki: soki pomarańczowy i jabłkowy,

Napoje gazowane: coca-cola, fanta, sprite – **koszt 20 zł/os**

Czas trwania kolacji wigilijnej do 5 godzin.



Propozycja III

Zupa

(do wyboru)

Barszcz czerwony z uszkami



Zupa grzybowa z łazankami



Danie główne

(do wyboru)

Dorsz soute, czarna soczewica, sos cytrynowy, warzywa grilowane

Sandacz z pieca/ puree batatów/ warzywa parowane?



Łosoś konfitowany, puree truflowe, salsa z selera, rzodkiewki i szczypiorku

Przystawki w stole na półmiskach

(wstawione na półmiskach w stół)

Tatar z łososia

Tradycyjny śledź/ ogórek kiszony/ szalotka/ jabłko

Krewetki w tempurze, sos sweet chilli

Spring rollsy

Pasztet warzywny



Carpaccio z buraka/ ser kozi/ prażony słonecznik

Sałatka jarzynowa

Bufet dań ciepłych

Pierogi z soczewicą/ kapustą i grzybami

Pierogi z serem (na słodko)

Makaron z makiem i bakaliami

Gołąbki z kaszą pęczak i dorszem

Kapusta zasmażana z podgrzybkami



Bufet deserowy

Piernikowe muffiny z orzechami
Makowa rolada z białą czekoladą
Cynamonowa szarlotka
Creme brulle

Woda niegazowana z cytryną i miętą

Kompot z suszonych owoców

Bufet kawy i herbaty – dostępny przez cały czas trwania kolacji

Koszt powyższej propozycji – 220 zł/os

Soft drinki: soki pomarańczowy i jabłkowy,

Napoje gazowane: coca- cola, fanta, sprite – **koszt 20 zł/os**

Czas trwania kolacji wigilijnej do 6 godzin.

Podane powyżej ceny są cenami netto

**ŻYCZYMY PAŃSTWU UDANYCH SPOTKAŃ FIRMOWYCH
ORAZ SPOKOJNYCH ŚWIĄT W GRONIE NAJBLIŻSZYCH**