



WIGILIA FIRMOWA

Serdecznie zapraszamy do organizacji Wigilii Firmowej w Korona Hotel. Specjalnie dla Państwa przygotowaliśmy urozmaicone propozycje kolacji.

Zapewniamy świąteczną atmosferę, uroczystą dekorację wnętrz, muzykę świąteczną, profesjonalną obsługę kelnerską, opłatek oraz pięknie przystrojoną choinkę.

W naszej ofercie znajdują Państwo cztery różne warianty organizacji wigilijnego spotkania firmowego w Restauracji Miodowej, przygotowane z myślą o różnych potrzebach i oczekiwaniach. Zapraszamy do wyboru najdogodniejszej opcji oraz do kontaktu z działem handlowym w celu ustalenia szczegółów:

tel. 600 537 770
tel. 692 151 015

email: biuro@korona-hotel.pl
email: sprzedaz@korona-hotel.pl

PROPOZYCJA I

ZUPA

Barszcz z uszkami

DANIE SERWOWANE

Dorsz z pieca / ziemniaki z patelni / kiszona kapusta eco

Woda niegazowana z cytryną i miętą

Kompot z suszonych owoców

KOSZT POWYŻSZEJ PROPOZYCJI – 80 ZŁ/OS.

PROPOZYCJA 2

ZUPA

Krem z buraka posypyany serem bałkańskim

DANIA GŁÓWNE

Morszczuk argentyński w sosie porowym / gniochi / parowany brokuł z migdałami i kuminem

DESER

Świąteczny piernik

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 3

ZUPA (DO WYBORU)

Barszcz czerwony z uszkami
Flaczki z boczniaków
Zupa grzybowa z łazankami

DANIE GŁÓWNE (DO WYBORU)

Pstrąg pieczony z czosnkiem i pietruszką / puree szczypiorkowe /
mix sałat z sosem mango
Gładzica z pieca z masłem koperkowym / puree maślane /
surówka z kiszanej kapusty

PRZYSTAWKI W STOLE NA PÓLMISKACH

Tatar z wędzonego łososa z sosem żubrówkowym
Sałatka śledziowa z ziemniakami, ogórkiem małosolnym, zielonym
grozkiem i sosem czosnkowo chrzanowym
Deska mięs pieczonych (schab ze śliwką, szynka pieczona w miodzie
z goździkami, rolada boczkowa z pietruszką i gorczycą)
Pieczywo

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 – 180 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 4

ZUPA (DO WYBORU)

Zupa z trzech ryb z czarną oliwką i suszonym pomidorem
Świąteczna zupa grzybowa z kurkami i krokietem z kaszy jęczmiennej
Krem z pieczonego pora z wędzonym twarogiem i grzanką ziołową

DANIE GŁÓWNE (DO WYBORU)

Gładzica z pieca z masłem koperkowym / gniochi / dziki brokuł
Filet z sandacza bastowany masłem / sos limonkowy z estragonem /
kopytka ziołowe / pieczony burak z papryką i chrzanem
Stek z halibuta / zapiekanka gratine ze szpinakiem / marchewka
glazurowana z sezamem

PRZYSTAWKI W STOLE NA PÓLMISKACH

Carpaccio z łososia wędzonego na zimno z syropem klonowym, majonezem
kaparowym i marynowaną w cytrusach kalarepą
Śledź marynowany w oleju chili z wędzonymi śliwkami i pieczoną cebulą
Krewetki w tempurze, sos sweet chilli
Spring rollsy
Rostbef pieczony w niskiej temperaturze z czerwonym pieprzem i kolendrą

BUFET DAŃ CIEPŁYCH

Pierogi z soczewicą
Pierogi z kaszą gryczaną i podgrzybkami
Babka ziemniaczana z jałowce w sosie koperkowym
Krokiety z kapustą
Zestaw surówek

BUFET DESEROWY

Piernikowe muffiny z orzechami
Makowa rolada z białą czekoladą
Cynamonowa szarlotka
Ciasto marchewkowe z lukrem i kandyzowaną pomarańczą

Woda niegazowana z cytryną i miętą
Kompot z suszonych owoców
Bufet kawy i herbaty – dostępny przez cały czas trwania kolacji

KOSZT POWYŻSZEJ PROPOZYCJI – 240 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 w propozycjach pakietów ceny są cenami “netto”.