



WERANDA
HOME

COUNTRYSIDE RESIDENCE

SPOTKANIA WIGILIJNE W
WERANDZIE HOME

O nas

Weranda Home to obiekt położony jedyne pół godziny od Poznania, w samym sercu Puszczy Zielonki i nad dwoma jeziorami - Książym i Borowim. Na jego terenie znajduje się większa Rezydencja z 12 apartamentami, salą restauracyjną i konferencyjną, mniejsza Willa, oraz 5 całorocznych domków modułowych foREST by Weranda Home. Malownicza lokalizacja, stylowe wnętrza, doświadczenie kulinarne oraz profesjonalna obsługa sprawiają, że jest to idealne miejsce do organizacji wszelkiego rodzaju spotkań i eventów.



O ofercie

Święta to czas, który zazwyczaj spędzamy z bliskimi. To również wyjątkowy moment, kiedy możemy odpocząć, dlatego coraz więcej osób wybiera święta poza miastem. Idealnym miejscem dla takiego odpoczynku jest Rezydencja Weranda Home! Dziękujemy za zainteresowanie ofertą.

Będzie nam miło powitać Państwa i zorganizować spotkanie wigilijne w naszych wnętrzach.

Mamy nadzieję, że wyjątkowa atmosfera staropolskiego Dworku otoczonego naturą, kulinarna wyobraźnia i doświadczenie naszych Szefów Kuchni oraz zaangażowana obsługa zachęcą Państwa do skorzystania z naszych usług.



Menu 1

137 zł / os (serwowane)

Zupa (1 opcja do wyboru)

- Barszcz wigilijny na domowym zakwasie z uszkami
- Zupa grzybowa

Danie główne: (1 opcja do wyboru)

- Kulebiak wigilijny z kapustą i grzybami oraz flambiowanymi szalotkami
- Pierogi z kapustą i grzybami z emulsją z czerwonego wina i prażoną pancetą
- Pierogi ruskie z okrasą z boczku i szalotki
- Pierogi wileńskie z sosem z wędzonych śliwek i pietruszką
- Karp wigilijny z płatkami migdałów z sianem z pora, z kapustą duszoną i gotowanymi ziemniakami
- Karp wigilijny smażony z puree z ziemniaka i kapustą

Deser: (1 opcja do wyboru)

- Piernik świąteczny przekładany curdem porzeczkowym,
- obłany białą czekoladą
- Makowiec
- Ciasto drożdżowe z suszonymi owocami
- Szarlotka na ciepło z lodami śmietankowymi

Napoje

- Kawa, herbata po 0,3l/os
- Kompot z suszu 0,3 l/os
- Woda bez ograniczeń

Menu 2

149 zł / os (podawane na platerach)

Zupa (1 opcja do wyboru)

- Barszcz wigilijny na domowym zakwasie z uszkami
- Krem z kiszzonego ogórka

Danie główne: (2 rodzaje do wyboru) 2 porcje / os.

- Kulebiak wigilijny z kapustą i grzybami
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi ruskie
- Pierogi wileńskie
- Karp wigilijny z płatkami migdałów z sianem z pora, z kapustą duszoną i gotowanymi ziemniakami
- Karp wigilijny smażony
- Kotlety smażone z suszonych grzybów

Napoje

- Kawa, herbata po 0,3l/os
- Kompot z suszu 0,3 l/os
- Woda bez ograniczeń

Dodatki (4 rodzaje do wyboru)

- Kluski z makiem
- Wigilijna kapusta z grochem
- Śledź w śmietanie
- Łazanki z kapustą
- Francuskie ziemniaki z masłem i tymiankiem
- Puree ziemniaczane z masłem
- Kapusta z grzybami
- Buraczki duszone
- Marchew duszona na masle z groszkiem

Deser: (2 rodzaje do wyboru) 2 porcje / os.

- Piernik świąteczny przekładany curdem porzeczkowym, obłany białą czekoladą
- Makowiec
- Ciasto drożdżowe z suszonymi owocami
- Szarlotka na ciepło z lodami śmietankowymi



Menu 3

199 zł / os (serwowane)

Zupa (1 opcja do wyboru)

- Barszcz wigilijny na domowym zakwasie z uszkami
- Zupa grzybowa
- Zupa śledziowa z pieczonym ziemniakiem i świeżym majerankiem

Danie główne: (1 opcja do wyboru)

- Kulebiak wigilijny z kapustą i grzybami oraz flambiowanymi szalotkami
- Pierogi z kapustą i grzybami z emulsją z sosny i prażoną pancettą
- Pierogi ruskie z okrasą z boczku i szalotki
- Pierogi wileńskie z sosem z wędzonych śliwek i pietruszką
- Karp wigilijny z płatkami migdałów z sianem z pora, z kapustą duszoną i gotowanymi ziemniakami
- Karp wigilijny smażony z puree z ziemniaka i kappustą
- Kotlety smażone z suszonych grzybów z soczewicą czerwoną i emulsją pietruszkową
- Łosoś w sosie sojowo-śliwkowym z kaszotto porowo- jarmużowym

Deser: (1 opcja do wyboru)

- Piernik świąteczny przekładany curdem porzeczkowym, oblany białą czekoladą
- Makowiec
- Ciasto drożdżowe z suszonymi owocami
- Szarlotka na ciepło z lodami śmietankowymi

Przekaski zimne 5 szt/ os (5 rodzaj)

- Ryba/ boczniaki po grecku
- Śledź po kaszubsku
- Śledź w śmietanie
- Śledzie z suszonymi pomidorami na ostro
- Carpaccio z łososia z musem chrzanowym
- Pieczona rolada z boczku w glazurze śliwkowej
- Carpaccio z buraka z serem kozim
- Sandacz w galarecie z chrzanem
- Pierś z kaczki z żurawinową konfiturą

Napoje

- Kawa, herbata po 0,3l/ os
- Kompot z suszu 0,3 l/ os
- Woda bez ograniczeń

Menu 4

209 zł / os (podawane na platerach)

Zupa (1 opcja do wyboru)

- Barszcz wigilijny na domowym zakwasie z uszkami
- Zupa grzybowa
- Zupa śledziowa z pieczonym ziemniakiem i świeżym majerankiem

Danie główne: (2 rodzaje do wyboru) 2 porcje / os.

- Kulebiak wigilijny z kapustą i grzybami
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi ruskie
- Karp wigilijny z płatkami migdałów z sianem z pora
- Karp wigilijny smażony
- Kotlety smażone z suszonych grzybów
- Łosoś w sosie sojowo-śliwkowym

Dodatki (4 rodzaje do wyboru)

- Kluski z makiem
- Wigilijna kapusta z grochem
- Łazanki z kapustą
- Bigos świąteczny
- Kuskus z bakaliami
- Francuskie ziemniaki z masłem i tymiankiem
- Puree ziemniaczane z masłem
- Kasza perłowa z grzybami i koprem
- Warzywa korzenne pieczone w oliwie truflowej
- Kapusta z grzybami
- Kapusta z koperkiem i masłem
- Buraczki duszone
- Marchew duszona na maśle z groszkiem
- Kapusta modra z rodzynkami

Deser: (2 rodzaje do wyboru) 2 porcje / os.

- Piernik świąteczny przekładany curdem porzeczkowym, obłany białą czekoladą
- Makowiec
- Ciasto drożdżowe z suszonymi owocami
- Szarlotka na ciepło z lodami śmietankowymi

Przekąski zimne 5 szt/ os (5 rodzaj)

- Ryba / boczniki po grecku
- Śledź po kaszubsku
- Śledź w śmietanie
- Śledzie z suszonymi pomidorami na ostro
- Carpacio z łososia z sosem mango i chili
- Pieczony schab w glazurze śliwkowej
- Carpacio z buraka z serem kozim
- Karp w galarecie z chrzanem
- Wędzona pierś z kaczki z żurawinową konfiturą

Napoje

- Kawa, herbata po 0,3l/ os
- Kompot z suszu 0,3 l/ os
- Woda bez ograniczeń



Menu 5

239 zł / os (podawane na platerach)

Zupa (1 opcja do wyboru)

- Barszcz wigilijny na domowym zakwasie z uszkami
- Zupa grzybowa
- Zupa śledziowa z pieczonym ziemniakiem i świeżym majerankiem

Danie główne: (2 rodzaje do wyboru) 2 porcje / os.

- Kulebiak wigilijny z kapustą i grzybami
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi ruskie
- Karp wigilijny z płatkami migdałów z sianem z pora
- Karp wigilijny smażony
- Kotlety smażone z suszonych grzybów
- Łosoś w sosie sojowo-śliwkowym

Dodatki (6 rodzaje do wyboru)

- Kluski z makiem
- Wigilijna kapusta z grochem
- Łazanki z kapustą
- Bigos świąteczny
- Kuskus z bakaliami
- Francuskie ziemniaki z masłem i tymiankiem
- Puree ziemniaczane z masłem
- Kasza perłowa z grzybami i koprem
- Warzywa korzenne pieczone w oliwie truflowej
- Kapusta z grzybami
- Kapusta z koperkiem i masłem
- Buraczki duszone
- Marchew duszona na maśle z groszkiem
- Kapusta modra z rodzynkami

Przekaski zimne 5 szt/ os [5 rodzajai]

- Ryba / boczniaki po grecku
- Śledź po kaszubsku
- Śledź w śmietanie
- Śledzie z suszonymi pomidorami na ostro
- Carpacio z łośosia
- Carpacio z buraka z serem kozim
- Schab w galarecie z chrzanem
- Wędzona pierś z kaczki z zurawinową konfiturą

Deser: [2 rodzaje do wyboru] 2 porcje / os.

- Piernik świąteczny przekładany curdem porzeczkowym, obłany białą czekoladą
- Makowiec
- Ciasto drożdżowe z suszonymi owocami
- Szarlotka na ciepło z lodami śmietankowymi

Napoje

- Kawa, herbata po 0,3l/ os
- Kompot z suszu 0,3 l/ os
- Woda bez ograniczeń
- Wino białe / czerwone 0,3l/ os



Opcje dodatkowe

- Deska serów francuskich, winogrono, jabłko, śliwka, cebula, pomarańcza, chutney 60 zł / os
- Grzane wino na powitanie 15 zł / os

Gorące danie w formie drugiej kolacji:

- Bigos z dziczyzną i wiejskim chlebem 34 zł / os
- Żurek z jajkiem mollet i kruszonką z wiejskiego chleba 25 zł / os

Atrakcje i usługi dodatkowe (przykładowe):

- Muzyka świąteczna w tle (odtwarzana) – bezpłatnie
- Dekoracje świąteczne na stoły – podstawowe bezpłatnie, dedykowane – cena ustalana indywidualnie
- Upominki dla gości – aromatyczne zimowe konfitury i dressing by Weranda – 65 pln netto/os



Kontakt

Kontakt: events@werandahome.com
+48 506 791 282

Weranda Home
Płotki 14, 62-085 Sławica

www.werandahome.com



WERANDA
HOME

COUNTRYSIDE RESIDENCE

