

Świąteczne spotkania firmowe

 CUKROWNIA ŻNIN

ul. Klemensa Janickiego 1, 88-400 Żnin
sprzedaz@cukrowniaznin.pl
www.cukrowniaznin.pl



Dania serwowane

WARIANT I (Menu obowiązuje dla grup od 15 do 100 osób)

PRZYSTAWKA

Terina z wędzonego pstrąga / kielki buraka / chlebek skandynawski / oliwa koperkowa

ZUPA

Zupa rybna z dorszem i łososiem / pieczona papryka / pomidory

DANIE GŁÓWNE

Halibut / kasza jęczmienna z suszonymi pomidorami / seler / pomarańcz / szczypiorek

DESER

Sernik z białą czekoladą / pomarańcz / sos malinowy / piernik / florentynka

179 PLN | za osobę
Podane ceny są cenami netto

WARIANT II (Menu obowiązuje dla grup od 15 do 250 osób)

PRZYSTAWKA

Pasztet / grzybki marynowane / sos cumberland / grzanka chlebowa

ZUPA

Krem z grzybów leśnych / chmurka śmietankowa / oliwa truflowa

DANIE GŁÓWNE

Filet z karpia / migdały / kremowe ziemniaki / kapusta z grochem i grzybami

DESER

Piernik czekoladowy / konfitura śliwkowa / cynamonowy crème anglaise

139 PLN | za osobę
Podane ceny są cenami netto

Bufet świąteczny (Menu obowiązuje dla grup od 25 osób)

**Menu bufetowe dostępne jest w wariancie 2 godzinnym | Każda kolejna godzina
+ 15 PLN netto za osobę**

WARIANT I

ZUPA (jedna do wyboru – ustalona z wyprzedzeniem)

- Barszcz czerwony z uszkami lub
- Grzybowa z makaronem

DANIA GŁÓWNE

- Sandacz / masło migdałowe
- Udko z kaczki / sos żurawinowy
- Kasza pęczak z borowikami
- Pierogi z kapustą i grzybami / cebulka prażona
- Ziemniaki puree
- Kapusta z fasolą

DESERY

- Sernik z rodzynkami i skórką pomarańczy
- Mini deser piernikowy / wiśnia / krem orzechowy

140 PLN | za osobę

Podane ceny są cenami netto

WARIANT II

ZUPA (jedna do wyboru – ustalona z wyprzedzeniem)

- Barszcz czerwony z uszkami lub
- Grzybowa z makaronem

DANIA GŁÓWNE

- Karp panierowany
- Szyńka z bakaliami / sos pomarańczowy
- Łazanki z kapustą i grzybami
- Ziemniaki puree
- Kapusta czerwona z jabłkiem

DESER

- Makowiec

120 PLN | za osobę

Podane ceny są cenami netto

Bufet świąteczny (Menu obowiązuje dla grup od 25 osób)

Menu bufetowe dostępne jest w wariancie 2 godzinnym | Każda kolejna godzina
+ 15 PLN netto za osobę

ZIMNY BUFET

- Śledź w śmietanie
- Śledź w oleju lnianym
- Śledź po kujawsku
- Terina z łososia z pieczarkami
- Pstrąg wędzony z kwaśną śmietaną
- Rostbef / konfitura z czerwonej cebuli i śliwki suszonej / rukola

- Sałatka z tuńczykiem
- Sałatka ziemniaczana z pieczonym łososiem
- Sałatka jarzynowa

75 PLN | za osobę

Podane ceny są cenami netto

