



WIGILIA FIRMOWA 2023

Zbliża się magiczny czas Świąt Bożego Narodzenia. Już teraz zaplanuj wigilię firmową w restauracji MENU MOTTO

Spotkanie wigilijne możemy uatrakcyjnić recitalem kolęd, muzyką na żywo lub warsztatami świątecznymi. Pozwól nam zaskoczyć swoich pracowników lub partnerów biznesowych!

Menu Motto Team

REZERWACJE:

✉ rezerwacje@menumotto.pl

☎ tel.: +48 570 011 323



Welcome drink na powitanie do każdego menu GRATIS*

PRZYSTAWKA | jedna do wyboru

- Matjas w oleju lnianym/ szalotka
- Dorsz po grecku/ pomidory/ warzywa
- Buraki/ kozi ser/ krwista pomarańcza / słońceznik

ZUPY | jedna do wyboru

- Barszcz na zakwasie/ uszka z grzybami
- Krem grzybowy/ makaron/ crème fraiche
- Krem z buraka/ słońceznik

DANIA GŁÓWNE | jedno do wyboru

- Konfitowane udko z kaczki/ marynowana czerwona kapusta/ gnocchi
- Polędwica z morszczuka/ komosa ryżowa/ suszone owoce/ boczniaki
- Polędwiczka wieprzowa w przyprawach korzennych/ kus-kus izraelski/ buraki
- Polędwica z dorsza/ cytryna/ ziemniaki pieczone/ brukselka
- Policzki wołowe/ purée ziemniaczane/ kalafior/ sos ze śliwowicą

DESER | jeden do wyboru

- Świąteczna Pana Cotta
- Piernik/ mus pomarańczowy/ cynamon
- Mus czekoladowy/ kruszonka/ wiśnia
- Sernik/ biała czekolada/ mak

MENU SERWOWANE

ZESTAW 3 DANIOWY

ZUPA, DANIE GŁÓWNE, DESER

139 PLN | osoba

DODATKI DO MENU
ZNAJDUJĄ SIĘ
NA STRONIE NR 4



MENU SERWOWANE

ZESTAW 4 DANIOWY

PRZYSTAWKA, ZUPA,
DANIE GŁÓWNE, DESER

169 PLN | osoba

DODATKI DO MENU
ZNAJDUJĄ SIĘ
NA STRONIE NR 4



*Do wyboru: białe wino grzane z limonką i suszonymi jabłkami, czerwone grzane wino z goździkami, pomarańczą, cynamonem lub bezalkoholowy grzaniec jabłkowy

REZERWACJE:  rezerwacje@menumotto.pl  tel.: +48 570 011 323

SPOTKAJMY SIĘ NA:  /menumotto  @menumotto  www.menumotto.pl  ul. Hubska 54, Wrocław



Welcome drink na powitanie do każdego menu GRATIS*

PRZYSTAWKA | jedna do wyboru

- Matjas w oleju lnianym/ szalotka
- Dorsz po grecku/ pomidory/ warzywa
- Buraki/ kozi ser/ krwista pomarańcza / słońceznik

ZUPY | jedna do wyboru

- Barszcz na zakwasie/ uszka
- Krem grzybowy/ makaron/ crème fraiche
- Krem z buraka/ słońceznik

DANIA GŁÓWNE | trzy do wyboru

- Konfitowane udko z kaczką/ marynowana czerwona kapusta
- Karp smażony
- Sandacz w nasionach słońceznika
- Polędwica z morszczuka/ zioła/ cytryna
- Polędwiczka wieprzowa w przyprawach korzennych
- Pierogi z kapustą i grzybami

DODATKI | trzy do wyboru

- Gnocchi/ parmezan
- Pieczone ziemniaki/ tymianek/ czosnek
- Mix sałat/ dressing domowy
- Kapusta z grzybami
- Grillowane warzywa

DESER | trzy do wyboru

- Świąteczna Pana Cotta
- Piernik/ mus pomarańczowy/ cynamon
- Mus czekoladowy/ kruszonka/ wiśnia
- Sernik/ biała czekolada/ mak

*Do wyboru: białe wino grzane z limonką i suszonymi jabłkami, czerwone grzane wino z goździkami, pomarańczą, cynamonem lub bezalkoholowy grzaniec jabłkowy

MENU BUFETOWE

DANIA NA PÓLMISKACH



PRZYSTAWKA, ZUPA,
DANIA GŁÓWNE, DODATKI, DESER

209 PLN | osoba

DODATKI DO MENU
ZNAJDUJĄ SIĘ
NA STRONIE NR 4



REZERWACJE:  rezerwacje@menumotto.pl  tel.: +48 570 011 323

SPOTKAJMY SIĘ NA:  /menumotto  @menumotto  www.menumotto.pl  ul. Hubska 54, Wrocław



PRZEKĄSKI ZIMNE | cztery do wyboru

- Rostbef/ świeżo tarty chrzan/ sałata
- Schab ze śliwką
- Śledź bałtycki/ szalotka/ jabłko/ crème freiche
- Piklowana dynia w miodzie pitnym/ kolendra/ granat
- Marynowane boczniaki/ wasabi
- Marynowane buraki w balsamico/ granat/ ser Koryciński
- Pieczywo/ masło/ oliwy smakowe

PRZEKĄSKI SŁODKIE | wszystkie propozycje

- Wegańskie kokosowe Raffaello
- Piernik/ mus pomarańczowy
- Święteczna Pana Cotta
- Mus czekoladowy/ kruszonka/ owoce

PAKIET NAPOI

- Świeżo parzona kawa
 - Selekcja herbat
 - Woda mineralna
 - Kompot z suszu (300 ml | osoba)
- opcja no limit

PAKIET OPEN BAR 1

- Lemoniady autorskiej receptury/ soki owocowe (2 rodzaje)
- Coca-Cola/ sprite/ świeżo mielona kawa/ selekcja herbat
- Woda mineralna/ wino domowej selekcji/ piwo beczkowe

PAKIET OPEN BAR 2

- Lemoniady autorskiej receptury Soki owocowe (2 rodzaje)
- Coca-Cola/ sprite/ świeżo mielona kawa/ selekcja herbat
- Woda mineralna/ wino domowej selekcji/ piwo beczkowe
- Wódka czysta/ whisky

+ 3 koktajle alkoholowe oraz 2 koktajle bezalkoholowe

PRZEKĄSKI ZIMNE

48 PLN | osoba

PRZEKĄSKI SŁODKIE

44 PLN | osoba



PAKIET NAPOI

39 PLN | osoba

PAKIET OPEN BAR 1

99 PLN | osoba | 4h

Każda kolejna godzina 25 PLN | osoba

PAKIET OPEN BAR 2

135 PLN | osoba | 4h

Każda kolejna godzina 32 PLN | osoba



REZERWACJE:  rezerwacje@menumotto.pl  tel.: +48 570 011 323

SPOTKAJMY SIĘ NA:  /menumotto  @menumotto  www.menumotto.pl  ul. Hubska 54, Wrocław





MENU MOTTO
CATERING & EVENTS

Z przyczyn niezależnych od Ciebie, nie możesz zorganizować Wigilii firmowej w restauracji??

Spokojnie! Biegniemy z pomocą.

Zorganizujemy w Twojej firmie:

#CATERING WIGILIJNY

Zapytaj o termin i menu. Kontakt:

✉ rezerwacje@menumotto.pl

☎ +48 607 064 980



REZERWACJE: ✉ rezerwacje@menumotto.pl ☎ tel.: +48 607 064 980

SPOTKAJMY SIĘ NA:  /menumotto  @menumotto  www.menumotto.pl  ul. Hubska 54, Wrocław



MENU MOTTO
CATERING & EVENTS