

SPOTKANIA ŚWIĄTECZNE 2018

OFERTA DLA FIRM

HOTEL BARTAN GDANSK SEASIDE



Zbliżają się Święta Bożego Narodzenia, a wraz z nimi Wigilia dzień szczególny, który w każdej firmie miło się wspomina.

Na ten uroczysty dzień Szef Kuchni Hotelu Bartan*** Sławomir Sieg przygotuje dla Państwa Świąteczne Menu, które składać się będzie ze wszystkiego co w polu, sadzie, wodzie, lesie i ogrodzie, czyli tradycyjnych potraw kuchni polskiej.

Proponujemy organizację **spotkań świątecznych** w Restauracji Bursztynowej w hotelu bądź w siedzibie Państwa firmy. Gwarantujemy najwyższy poziom świadczonych przez nas usług cateringowych.

Każda firma, która skorzysta z naszej oferty otrzyma w prezencie **VOUCHER*** na 4-daniową kolację z Menu Szefa Kuchni z butelką wina w Restauracji Bursztynowej w Hotelu Bartan (dla 2 osób).

Serdecznie zapraszamy do dokonania rezerwacji wybranego przez Państwa terminu.

W razie pytań prosimy o bezpośredni kontakt z naszym pracownikiem, który chętnie udzieli Państwu dodatkowych informacji.

*VOUCHER będzie przekazany organizatorowi spotkania powyżej 50 osób. Zaproszenie upoważnia do bezpłatnej kolacji 4-daniowej z Menu Szefa Kuchni z butelką wina dla 2 osób.

Hotel Bartan Gdansk Seaside

ul. Turystyczna 9A
80-680 Gdańsk

Magda Smutek Food & Beverage Manager
tel. (58) 323 99 08, kom. 602 651 157
e-mail: catering@hotelbartan.pl

The Member of



Menu cateringowe na spotkanie wigilijne w formie bufetu (od 20 do 39 osób)

Menu I 49 zł/os.

Barszcz czerwony 300 ml
Pierogi własnoręcznie klejone 4 szt.*
Śledź po żuławsku w oliwie podany z marynowanymi grzybami,
plasterkami marchewki i korniszona 80 g / Schab ze śliwką w galarecie 50 g
Sałatka wigilijna Włoska jarzynowa 100 g
Ciepła bułeczka 1 szt.
Ciasto wigilijne 1 szt.**
Woda mineralna w karafkach

Menu II 65 zł/os.

Zupa z borowików 300 ml
Pierogi własnoręcznie klejone 4 szt.*
Pstrąg w galarecie z warzywami 50 g
Sałatka ziemniaczana po polsku 100 g
Ciepła bułeczka 1 szt.
Ciasto wigilijne 1 szt.**
Woda mineralna w karafkach
Cydr 150 ml lub sok owocowy 200 ml

Menu III 65 zł/os.

Barszcz czerwony 300 ml
Pierogi własnoręcznie klejone 4 szt.*
Gołąbki z kaszą jęczmienną i grzybami we włoskiej kapuście
Śledź po żuławsku w oliwie podany z marynowanymi grzybami,
plasterkami marchewki i korniszona 80 g
Ciepła bułeczka 1 szt.
Ciasto wigilijne 1 szt.**
Woda mineralna w karafkach
Cydr 150 ml lub sok owocowy 200 ml

Menu IV 75 zł/os.

Zupa z borowików/ Barszcz czerwony 300 ml
Pierogi własnoręcznie klejone 4 szt.*
Gołąbki z kaszą jęczmienną i grzybami we włoskiej kapuście
Śledź po żuławsku w oliwie podany z marynowanymi grzybami,
plasterkami marchewki i korniszona 80 g
Pstrąg w galarecie z warzywami 50 g
Paszтет świąteczny 80g
Sałatka wigilijna włoska jarzynowa 100 g
Ciepłe bułeczki 2 szt.
Ciasto wigilijne 1 szt.**
Woda mineralna w karafkach
Cydr 150 ml lub sok owocowy 200 ml

*** Pierogi własnoręcznie klejone (do wyboru):**

- z kapustą i grzybami
- ruskie
- z ziemniakami i czosnkiem

**** Ciasta wigilijne (do wyboru):**

- sernik
- makowiec z bakaliami
- piernik z bakaliami
- ciastka koktajlowe (eklerki, ptysie)
- rogaliki z wiśniami

Menu cateringowe na spotkanie wigilijne w formie bufetu (od 40 osób)

Menu I 69 zł/os.

Zakąski zimne:

- 3 zakąski do wyboru -

Karp po żydowsku

Pstrąg w galarecie z warzywami

Ryba po grecku

Śledź po żuławsku w oliwie podany z marynowanymi grzybami,

plasterkami marchewki i korniszona

Sałatka wigilijna Włoska jarzynowa

Pasztet świąteczny

Tymbaliki drobiowe

Schab z morelą lub śliwką w galarecie

(Zakąski zimne łącznie 300g/os.)

Dania gorące:

Barszcz czerwony z pasztecikiem/ Zupa grzybowa

Dorsz smażony z grzybami

Gołąbek z kaszą jęczmienną i grzybami we włoskiej kapuście

Groch z kapustą

(Dania gorące łącznie 500g/os.)

Desery:

Ciasto wigilijne**

(Desery łącznie 100g/osoba)

Napoje:

Woda mineralna w karafkach

Cydr 150 ml lub sok owocowy 200ml

Menu II 79 zł/os.

Zakąski zimne:

- 5 zakąsek do wyboru -

Karp po żydowsku

Pstrąg w galarecie z warzywami

Ryba po grecku

Śledź po żuławsku w oliwie podany z marynowanymi grzybami,

plasterkami marchewki i korniszona

Sałatka wigilijna Włoska jarzynowa

Pasztet świąteczny

Tymbaliki drobiowe

Schab z morelą lub śliwką w galarecie

(Zakąski zimne łącznie 400g/os.)

Dania gorące:

Barszcz z pasztecikiem/ Zupa grzybowa

Kaczka luzowana z farszem po polsku

Gołąbek z kaszą jęczmienną i grzybami we włoskiej kapuście

Ziemniaki opiekane w ziołach

Groch z kapustą

(Dania gorące łącznie 500g/os.)

Desery:

Ciasto wigilijne**

(Desery łącznie 100g/os.)

Napoje:

Woda mineralna w karafkach

Cydr 150 ml lub sok owocowy 200ml

**** Ciasta wigilijne (do wyboru):**

- sernik

- makowiec z bakaliami

- piernik z bakaliami

- ciastka koktajlowe (eklerki, ptysie)

- rogaliki z wiśniami

Hotel Bartan Gdansk Seaside

ul. Turystyczna 9A

80-680 Gdańsk

Magda Smutek Food & Beverage Manager

tel. (58) 323 99 08, kom. 602 651 157

e-mail: catering@hotelbartan.pl

The Member of



**Menu wigilijne zasiadane
w naszej restauracji lub w Państwa Firmie
(od 10 osób)**

Menu I 59 zł/os.

Zupa

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Danie główne

Kaczka luzowana z farszem po polsku podane z kopytkami i modrą kapustą

Deser

Jabłko pieczone z konfiturą różaną z sosem waniliowym**

Kawa, herbata, woda mineralna

Menu II 69 zł/os.

Przystawka

Pierogi własnoręcznie klejone 4 szt. podane z polską okrasą*

Zupa

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Danie główne

Dorsz bałtycki w towarzystwie leśnych grzybów w śmietanie,
pieczony ziemniak z masłem ziołowym

Deser

Jabłko pieczone z konfiturą różaną z sosem waniliowym**

Cydr 150 ml lub sok owocowy 200 ml, kawa, herbata, woda mineralna

Menu III 99 zł/os.

Przystawka

Carpaccio z łososia w oliwie z różowym pieprzem i dresingiem limonkowym,
pieczywo, masło

Zupa

Zupa grzybowa z zacierką

Danie główne

Gęś pieczona po staropolsku podana z kluseczkami
i modrą kapustą z korzennymi przyprawami

Deser

Sernik na musie malinowym z bitą śmietaną**
Lampka wina 150 ml, kawa, herbata, woda mineralna

*** Pierogi własnoręcznie klejone (do wyboru):**

- z kapustą i grzybami
- ruskie
- z ziemniakami i czosnkiem

**** Desery wigilijne (do wyboru):**

- jabłko pieczone z konfiturą różaną z sosem waniliowym
- sernik
- makowiec z bakaliami
- piernik z bakaliami
- ciastka koktajlowe (eklerki, ptysie)
- rogaliki z wiśniami

Polecamy również do każdego menu:

Cydr jabłkowy, gruszkowy, cynamonowy 0,7l - 15 zł/ but.

Wino białe, wino czerwone 0,7l - 40 zł / but.

Hotel Bartan Gdansk Seaside

ul. Turystyczna 9A
80-680 Gdańsk

Magda Smutek Food & Beverage Manager
tel. (58) 323 99 08, kom. 602 651 157
e-mail: catering@hotelbartan.pl

The Member of



Oferujemy również naszą specjalność - jako zamiana pozycji w menu:

- Karp duszony z jarzynami w śmietanie
- Golonka na trzy sposoby (z warzywami, z grzybami z farszem mięsnym)
- Dorsz bałtycki w towarzystwie leśnych grzybów w śmietanie
- Gołąbki z kaszą i grzybami

Wszystkie podane ceny są cenami netto.

Do powyższych cen doliczamy (przy usłudze cateringowej):

10% wartości zamówienia za dostawę bez serwisu kelnerskiego

25% wartości zamówienia za dostawę z serwisem kelnerskim
(zastawa, obrusy, obsługa)

Na życzenie zapewniamy muzykę na żywo.

Mamy nadzieję, iż wyżej wymieniona oferta spełni Państwa oczekiwania, dzięki czemu będziemy mieli przyjemność zorganizować dla Państwa poczęstunek. Nasze usługi cateringowe zapewniamy na terenie całego Trójmiasta i okolic.

Zapraszamy do rezerwacji terminu już dziś!

Serdecznie zapraszamy na **polską gościnę** w najlepszym wydaniu!

Hotel Bartan Team & Kucharia Team
www.hotelbartan.pl www.kucharia.menu

Hotel Bartan Gdansk Seaside

ul. Turystyczna 9A
80-680 Gdańsk

Magda Smutek Food & Beverage Manager
tel. (58) 323 99 08, kom. 602 651 157
e-mail: catering@hotelbartan.pl

The Member of

