



WIGILIE FIRMOWE 2021

SPOTKANIA ŚWIĄTECZNE DLA FIRM



KŪCHARIA²

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

Zapraszamy Państwa do organizacji firmowego spotkania świątecznego w jednej z naszych restauracji w Gdańsku: **Kucharia 2**, ul. Białoszewskiego 6 (os. Garnizon), **Restauracja Bursztynowa w Hotelu Bartan** (Wyspa Sobieszewska) lub w formie cateringu w siedzibie Państwa Firmy. Gwarantujemy najwyższy poziom świadczonych przez nas usług cateringowych.

Na ten uroczysty dzień Szef Kuchni Sławomir Sieg z zespołem kucharzy przygotuje dla Państwa świąteczne potrawy, które składać się będą ze wszystkiego co w polu, sadzie, wodzie, lesie i ogrodzie, czyli tradycyjne potrawy kuchni polskiej. Nasze usługi cateringowe zapewniamy na terenie całego Trójmiasta i okolic.

Każda firma, która skorzysta z naszej oferty otrzyma w prezencie VOUCHER* na kolację dla 2 osób w Restauracji Bursztynowej w Hotelu Bartan.

Serdecznie zapraszamy na polską gościnę w najlepszym wydaniu!

Rezerwacja terminów:

☎ 58 323 99 00, 602 651 157

✉ catering@hotelbartan.pl

*VOUCHER będzie przekazany organizatorowi spotkania powyżej 70 osób. Zaproszenie upoważnia do bezpłatnej kolacji 4-daniowej z Menu Szefa Kuchni z butelką wina dla 2 os, do wykorzystania do 30.11.2022 r.



Propozycje Menu w wersji serwowanej (min. 10 os.)

**Menu I - 69 zł/os.
Wigilia 3-daniowa**

Zupa

(do wyboru jedna z dwóch pozycji)

Tradycyjny barszcz czerwony z pasztecikiem
Zupa grzybowa z zacierką

Danie główne

(do wyboru jedna z trzech pozycji)

Łosoś w towarzystwie leśnych grzybów w śmietanie,
ziemniaki opiekane w ziołach
Pierogi własnoręcznie klejone 8 szt. z gęsiną
i sosem żurawinowo-jabłkowym, marynaty
Gołąbki z kaszą jęczmienną i grzybami we włoskiej
kapuście, peklowana szynka pieczona w miodzie
i tymianku, marynaty

Deser

(do wyboru jedna z trzech pozycji)

Makowiec z bakaliami
Świąteczny piernik
Szarlotka z cynamonem

Napoje

Kawa, herbata, woda



**Menu II - 99 zł/os.
Wigilia 4-daniowa**

Przystawka

(do wyboru jedna z dwóch pozycji)

Carpaccio z łososia w oliwie z różowym pieprzem
i dresingiem limonkowym, pieczywo, masło
Pierogi własnoręcznie klejone 4 szt.
(do wyboru: z kapustą i grzybami, ruskie,
z ziemniakami i czosnkiem)

Zupa

(do wyboru jedna z trzech pozycji)

Tradycyjny barszcz czerwony z pasztecikiem
Zupa grzybowa z zacierką
Wigilijna zupa rybna

Danie główne podane z kompotem wigilijnym

(do wyboru jedna z pięciu pozycji)

Filet z karpia duszony z warzywami w śmietanie,
ziemniaki, warzywa gotowane
Dorsz smażony z grzybami w śmietanie,
puree, fasolka szparagowa
Kaczka luzowana z farszem po polsku,
pietruszkowe golce kaszubskie, modra kapusta
Gęś pieczona po staropolsku, kluseczki,
modra kapusta z korzennymi przyprawami
Golonka na trzy sposoby (z warzywami, z grzybami,
z farszem mięsnym), ziemniaki, kapusta po kaszubsku

Deser

(do wyboru jedna z pięciu pozycji)

Jabłko pieczone z konfiturą różaną z sosem waniliowym
Sernik na musie malinowym z bitą śmietaną
Makowiec z bakaliami
Świąteczny piernik
Pierogi z makiem w sosie waniliowym

Napoje

Kawa, herbata, woda

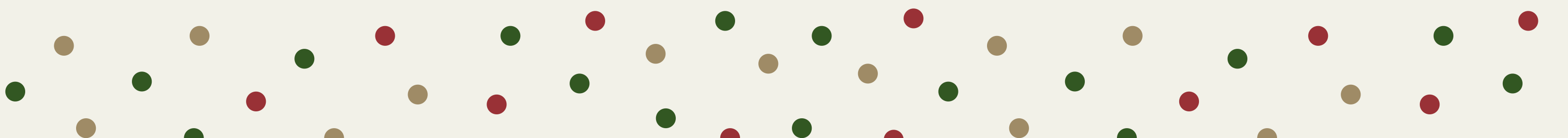
**Dodatkowe dania - po uroczystej części serwowanej
(do wyboru 3 lub 5 dań z poniższych pozycji)**

- Karp po żydowsku (porcja 80/40 g)*
- Pstrąg w galarecie (porcja 80/40 g)*
- Łosoś w galarecie (porcja 80/50 g)*
- Łosoś w zalewie z rodzynkami i migdałami (porcja 80/50 g)*
- Dorsz po grecku (porcja 100/60 g)*
- Śledź po żuławsku w oliwie podany z marynowanymi grzybami, plasterkami marchewki i korniszona (porcja 80 g)

- Pasztet świąteczny (porcja 100 g)
- Schab w galarecie ze śliwką (porcja 70/40 g)*
- Indyk z morelą w maładze (porcja 70/40 g)*
- Tymbaliki rybne (1 szt.)
- Tymbaliki drobiowe (1 szt.)
- Rolada z kaczki (50 g)
- Sałatka jarzynowa (porcja 100 g)
- Sałatka ziemniaczana po polsku (100 g)
- Wędzonki z własnej wędzarni (100 g)

**podana waga jest wagą głównego składnika np. ryby, mięsa, który z dodatkiem tworzy całą porcję*

**Cena (3 dania): 39 zł/os.
Cena (5 dań): 55 zł/os.**





Propozycje Menu w formie bufetu (min. 20 os.)

Menu III - 75 zł/os.

Bufet gorący

Zupa

Tradycyjny barszcz czerwony z pasztecikiem

Zupa grzybowa z zacierką

Dania główne

Pierogi własnoręcznie klejone 8 szt.

(do wyboru: z kapustą i grzybami, ruskie,
z ziemniakami i czosnkiem)

Gołąbki z kaszą jęczmienną i grzybami we włoskiej
kapuście

Groch z kapustą

Bufet zimny

Dorsz po grecku (porcja 100/60 g)*

Tymbaliki rybne (1 szt.)

Rolada z kaczki (50 g)

Pasztet świąteczny (porcja 100 g)

Sałatka jarzynowa (porcja 100 g)

Sałatka ziemniaczana po polsku (100 g)

Bufet słodki

Makowiec z bakaliami

Świąteczny piernik

Napoje

Kawa, herbata, woda

Menu IV - 105 zł/os.

Bufet gorący

Zupa

Zupa grzybowa z zacierką

Wigilijna zupa rybna

Dania główne

Dorsz smażony z grzybami w śmietanie

Gołąbki z kaszą jęczmienną i grzybami we włoskiej kapuście

Pierogi własnoręcznie klejone 4 szt. (do wyboru: z kapustą i
grzybami, ruskie, z ziemniakami i czosnkiem)

Ziemniaki opiekane z ziołach

Surówka

Groch z kapustą

Bufet zimny

Karp po żydowsku (porcja 80/40 g)*

Łosoś w galarecie (porcja 80/50 g)*

Schab w galarecie ze śliwką (porcja 70/40 g)*

Rolada z kaczki (50 g)

Sałatka jarzynowa (porcja 100 g)

Sałatka ziemniaczana po polsku (100 g)

Bufet słodki

Makowiec z bakaliami

Sernik

Napoje

Kawa, herbata, woda

Gotowe dania wigilijne do biura

Pakiety wigilijne hermetycznie zapakowane

Indywidualny zestaw dla każdej osoby

Pakiet I - 49 zł/os.

Zupa

(do wyboru jedna z dwóch pozycji)

Tradycyjny barszcz czerwony z pasztecikiem

Zupa grzybowa z zacierką

Zimne przekąski

(do wyboru trzy pozycje)

Dorsz po grecku (porcja 100/60 g)*

Karp po żydowsku (porcja 80/40 g)*

Rolada z kaczki (50 g)

Pasztet świąteczny (porcja 100 g)

Sałatka jarzynowa (porcja 100 g)

Sałatka ziemniaczana po polsku (100 g)

Dodatki

Bułka, masło, marynaty

Deser

Piernik świąteczny

Pakiet II - 69 zł/os.

Zupa

(do wyboru jedna z dwóch pozycji)

Tradycyjny barszcz czerwony z pasztecikiem

Zupa grzybowa z zacierką

Danie główne

(do wyboru jedna z trzech pozycji)

Mix pierogów (z kapustą i grzybami, ruskie)

Gołąbki z kaszą jęczmienną i grzybami we włoskiej kapuście,
ziemniaki, marynaty

Łosoś w towarzystwie leśnych grzybów w śmietanie, ziemniaki
opiekane w ziołach

Zimne przekąski

(do wyboru trzy pozycje)

Dorsz po grecku (porcja 100/60 g)*

Karp po żydowsku (porcja 80/40 g)*

Rolada z kaczki (50 g)

Pasztet świąteczny (porcja 100 g)

Sałatka jarzynowa (porcja 100 g)

Sałatka ziemniaczana po polsku (100 g)

Dodatki

Bułka, masło, marynaty

Deser

Piernik świąteczny

*podana waga jest wagą głównego składnika np. ryby, mięsa, który
z dodatkiem tworzy całą porcję



Polecamy również do każdego menu

Cydr jabłkowy, gruszkowy, cynamonowy 0,7l - 20 zł

Wino białe lub czerwone 0,7l - 40 zł

Kompot wigilijny 250 ml - 10 zł

Wszystkie podane ceny są cenami netto.

Do powyższych cen doliczamy*

10% od wartości brutto zamówienia
za dostawę bez serwisu kelnerskiego

25% od wartości brutto zamówienia
za dostawę z serwisem kelnerskim

*Kwota dostawy uzależniona od wartości zamówienia
- do uzgodnienia przy realizacji usługi

Prosimy o wybór tego samego menu dla każdej osoby.

Mamy nadzieję, iż wyżej wymieniona oferta spełni Państwa oczekiwania, dzięki czemu będziemy mieli przyjemność zorganizować dla Państwa poczęstunek
Zapraszamy do kontaktu w celu przygotowania indywidualnej oferty.

**Możliwość wykupienia voucheru kwotowego dla pracowników firmy
do wykorzystania na garmaz świąteczny**
<https://www.hotelbartan.pl/catering-wigilijny>

Hotel Bartan Team
www.hotelbartan.pl

Kucharia Team
www.kucharia.pl

