

Szanowni Państwo

W związku ze zbliżającym się wyjątkowym czasem Świąt Bożego Narodzenia pełnym radości czasie spotkań w gronie najbliższych pracowników i podwykonawców.

Wychodząc naprzeciw Państwa oczekiwaniom przygotowaliśmy specjalną ofertę na organizację Wigilii firmowych w 2023 roku.

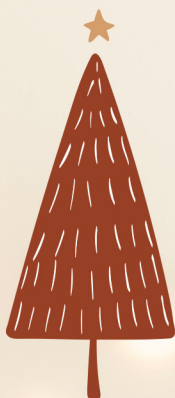
Dołożymy wszelkich starań, aby Państwa zachwycić i zaaranżować wyjątkową aurę magii Świąt!

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą

Al. J. Piłsudskiego 44
35-001 Rzeszów
www.hotelrzeszow.com.pl

sprzedaz@hotelrzeszow.com.pl | 884 850 707

j.baran@hotelrzeszow.com.pl | 601 827 513



Menu

na kolację świąteczną w formie bufetu dla grup od 15 osób

w jednej z sal konferencyjnych zarezerwowanych na wyłączność

POTRAWY GORĄCE

(5 pozycji do wyboru)

80
zł/os.

- Krem z podgrzybków z oliwą szczypiorkową z grzankami
- Barszcz czerwony z uszkami
- Zupa z grzybów leśnych na zakwasie z makaronem
- Zupa cebulowa na winie z grzanką parmezanową
- Dorsz w panierce pietruszkowej
- Eskalopki wieprzowe w tymiankowym sosie demi glace
- Pierogi z okrasą z masłem i zieloną pietruszką
- Pierogi ruskie
- Pieczone ziemniaki z czosnkiem i wędzoną papryką
- Rozmarynowe ziemniaki hasselback
- Gnocchi z masłem i koprem
- Maślane warzywa z pary z prażonymi migdałami
- Kapusta zasmażana z grochem
- Kasza bulgur z warzywami brunoise
- Warzywa korzeniowe pieczone z miodem i tymiankiem



PRZEKĄSKI ZIMNE

(6 pozycji do wyboru)

58
zł/os.

- Pasztet świąteczny w cieście z żurawiną
- Schab w ziołowej marynacie nadziewany suszoną morelą i śliwką
- Półmisek staropolskich wędlin z sosem tatarskim
- Karp po żydowsku w galarecie z rodzynkami
- Polędwiczka z musem chrzanowym
- Roladki z buraka ćwikłowego faszerowane musem z kaczki i powidłem śliwkowym
- Tatar śledziowy na chrupiącej grzance z musem śmietanowym z żurawiną
- Plastry różowego rostbefu marynowanego w młotkowanym pieprzu, polnych ziołach na sałatce z pieczonych warzyw
- Sałatka z wędzonym pstrągiem
- Sałatka z pieczonym brokułem, kalafiolem i serem feta
- Sałatka z korzenia selera, kurczaka pieczonego, kukurydzy, ananasa i sera żółtego w sosie białym
- Klasyczna sałatka jarzynowa

PIECZYWO I DODATKI W CENIE BUFETU ZIMNEGO

świeżo wypiekane pieczywo, masło w trzech smakach, zestaw sosów do ryb i mięs

TRADYCYJNE ŚWIĄTECZNE WYPIEKI

34 zł/os.

Piernik z konfiturą różaną / Sernik ze skórką pomarańczy /
Ciasto czekoladowe ze śliwką / Ciasteczka maślane z karmelem /
Babeczki z musem mandarynkowym / Ciasteczka brownie
z masłem orzechowym / Mini trufle piernikowe z suszoną śliwką

NAPOJE GORĄCE I ZIMNE

25 zł/os.

Kawa / herbata / woda mineralna / kompot z suszonych owoców



Menu

na kolację świąteczną

w formie serwowanej w Restauracji **ORANŻERIA**

lub w jednej z sal konferencyjnych zarezerwowanych na wyłączność

PRZYSTAWKA

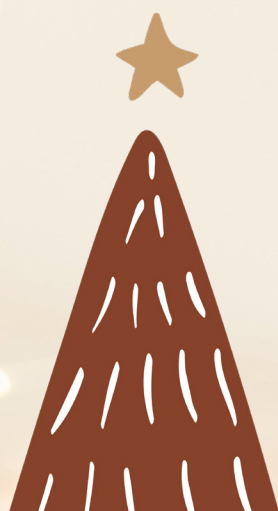
25
zł/os.

- Pasztet świąteczny w cieście francuskim z czarnuszką, grzyby marynowane, owocowy cumberland
- Kapuśniak wigilijny z ciastem francuskim i sosem grzybowym
- Roladki z siekanego śledzia z chrupiącymi sałatami i sosem vinegret

ZUPA

20
zł/os.

- Barszcz czerwony z aromatem trawy żubrowej i uszkami
- Zupa barszcz biały wigilijny
- Krem grzybowy z grzankami
- Zupa cebulowa na winie z grzanką serową



DANIE GŁÓWNE

- ★ Polędwica z dorsza w panierce ziołowo - orzechowej na sosie z grzybów leśnych, gratin ziemniaczano - brokułowy, surówka z kiszonej kapusty z kminkiem 49 zł
- ★ Karp soute z puree ziemniaczano - selerowym, mus z marchewki, maślana kapusta z grochem 44 zł
- ★ Eskalopki wieprzwe marynowane w czosnku i pieprzu młotkowanym z sosem pieczeniowym z paloną cebulą, puree ziemniaczano - chrzanowe, mus z buraka, sałatka szwedzka 42 zł
- ★ Rozetka z polędwiczki wieprzowej w sosie borowikowym z puree ziemniaczanym z aromatem trufli, mus z zielonego groszku, palona marchewka 46 zł
- ★ Dorsz pieczony na parze ze szpinakiem, cebulą i migdałami, puree ziemniaczane, kremowy sos śmietanowy 49 zł

DESER

- Mus z czekolady z rokiетnikiem 18 zł
- Torcik pomarańczowy z prażoną orzechową 18zł
- Sernik z żurawiną i sosem waniliowym 20zł
- Makowiec ze śliwką suszoną 18zł

NAPOJE GORĄCE I ZIMNE 25 zł/os.

Kawa / herbata / woda mineralna / kompot z suszonych owoców



Informacje dodatkowe

- Do potwierdzenia rezerwacji konieczna jest **wpłata zaliczki w kwocie 500zł**
 - Piękna **aranżacja stołów w cenie**
- Możliwość organizacji przyjęcia na indywidualnej Sali lub w strefie we wnętrzu Restauracji Oranżeria
 - **Klimatyzowana sala**
- Możliwość **wniesienia własnego alkoholu** w przypadku wynajmu Sali na wyłączność *
- Możliwość podania dla uczestników białego lub czerwonego **wina na powitanie – 14 zł/szt.**

* Opłata za wynajem Sali na wyłączność ustalana indywidualnie

sprzedaz@hotelrzeszow.com.pl | 884 850 707

j.baran@hotelrzeszow.com.pl | 601 827 513