

WIGILIA FIRMOWA



Nadchodzące Święta Bożego Narodzenia to doskonała okazja do spotkania ze współpracownikami, kluczowymi klientami, kontrahentami.

W Hotelu Mazurski Raj wydobędziemy dla Państwa charakterystyczny zapach oraz magiczną atmosferę wypełnioną niepowtarzalnym aromatem grzanego wina, goździków, cynamonu i świątecznych wypieków.

To właśnie u Nas zorganizowana wigilia firmowa będzie dla Państwa z pewnością spotkaniem niezapomnianym. Jest tu doskonały klimat do podsumowania sukcesów odchodzącego roku, a także wspólnego wytyczenia planów na nadchodzący nowy rok. Szef kuchni przyrządzi dla Państwa doskonałe jedzenie na miejscu lub w ofercie wyjazdowej. Na specjalne życzenie zapewniamy dodatkowe atrakcje takie jak degustacja win z obsługą sommelierów, pokazy gotowania, nastrojową muzykę.

W ofercie wigilii firmowej przygotowaliśmy dla Państwa:

Elegancka kolacja serwowana lub kolacja bufetowa



Pakiety napojów i alkoholi do wyboru



Uroczysta dekoracja stołów i sali



Nastrojowa muzyka świąteczna



Profesjonalna obsługa



Opłatek dla uczestników



Pięknie Przystrojona choinka



Mikołaj Święty rozdający prezenty pracownikom



Fotograf na życzenie



Prezenty na życzenie



Kolędy i pastorałki



ELEGANCKIE MENU SERWOWANE 59 ZŁ/OS

Przystawka:

Tatar ze śledzia z kaparami i marynowanymi mazurskimi podgrzybkami

Zupa:

Mazurską zupą rybną z kawałkami ryby słodkowodnej

Danie główne:

Karp pieczony w miodzie

Ziemniaki ziołowe

Zestaw surówek

Świąteczna kapusta z grochem

Deser:

Ciasto piernikowe z jabłkiem

Kawa, herbata, woda mineralna z cytryną i miętą

ELEGANCKIE MENU SERWOWANE + BUFET 89ZŁ/OS

Przystawka:

Pasztet świąteczny ze śliwką

Zupa:

Barszcz czerwony z pieczonych buraków z uszkami z grzybowym farszem

Danie główne:

Dzwonki z Karpia saute`

Puree ziemniaczane

Zestaw surówek

Świąteczna kapusta z grochem

Deser:

Sernik z suszonymi owocami i sosem pomarańczowym

Kawa, herbata, woda mineralna z cytryną i miętą

Bufet Szefa Kuchni:

Pasztet świąteczny z żurawiną

Karp po żydowsku

Ryba po grecku

Salatka lwowska ze śledziem

Salatka z wędzonym kurczakiem

Wybór pieczywa i masełek smakowych

Sos tatarski

Kompot z suszu

Małowiec

ELEGANCKIE MENU SERWOWANE 129ZŁ/OS

Przystawka:

Kaczka w marynacie korzennej z jabłuszką glazurowaną

Zupa:

Barszcz czerwony z pieczonych buraków z uszkami z grzybowym farszem

Danie główne:

*Karp pieczony w miodzie z ziemniakami ziołowymi i kapustą z grochem
lub*

*Roladki z kurczaka z pieczoną dynią i fetą z ziemniakami tłuczonymi i brokułem
lub*

Schab w sosie podgrzybkowym z mazurskich lasów ziemniaki i puree i zielona fasolka szparagowa

Deser:

Sernik z suszonymi owocami i sosem pomarańczowym

Kawa, herbata, woda mineralna z cytryną i miętą

, Grzane wino z pomarańczą.

Bufet szefa kuchni:

Pasztet świąteczny

Patery wędlin

Śledź w oleju z cebulką i koperem

Salatka śledziowa z ziemniakami i ogórkiem kiszonym

Salatka jarzynowa z jajkiem przepiórczym

Tymbaliki z łososia

Sos tatarski

Rolada z indykiem i żurawiną

Wybór pieczywa i masełek smakowych

Małowiec, Ciasto marchewkowe z cynamonem, Sernik tradycyjny

MENU BUFETOWE I 89 ZŁ/OS

Welcome drink:

Kieliszek wina domowego białego lub czerwonego lub grzańca

Dania zimne:

Tatar ze śledzia z ogórkiem kiszonym na łódeczkach cyrkonii

Śledź pod pierzynką (z jajkiem, buraczkami, ziemniakami)

Krucha tarta z podgrzybkami i kapustą wigilijną

Wigilijna sałatka jarzynowa

Ryba po grecku

Mix sałat podany w towarzystwie świeżych warzyw i dipów: vinaigrette, miodowo-musztardowy i oliwa z oliwek do własnej kompozycji

Wybór pieczywa

Masełką smakowe

Dania gorące (w podgrzewaczach):

Barszcz czerwony z pieczonych buraków z uszkami z grzybowym farszem

Ręcznie robione pierogi z kapustą i grzybami

Karp smażony podany na kapuście wigilijnej z olejem lnianym i kopytkami

Desery:

Mix świątecznych babeczek

Wigilijna kutia z makiem, bakaliami i miodem

Włoski deser panna cotta w trzech smakach

Napoje:

Woda mineralna (cytryna, mięta)

Kawa, herbata

MENU BUFETOWE II 139 ZŁ/OS

Welcome drink:

Kieliszek wina domowego białego lub czerwonego lub grzańca

Czekadełko:

Chrupiące ciepłe pieczywo

Własnej receptury masło ziołowe

Wysokiej klasy oliwy smakowe, olej rzepakowy z Góry św. Wawrzyńca

Przystawkę zimne:

Matias marynowany z siekaną cebulą i korniszonem w oleju lnianym

Śledź pod pierzynką (z jajkiem, buraczkami, ziemniakami)

Krucha tarta z podgrzybkami i kapustą wigilijną

Deska mięs pieczonych i pasztetów własnego wyrobu z korzennym pieczywem, pikłami i świeżym chrzanem

Wigilijna sałatka jarzynowa z jajkiem przepiórczym

Sałatka z gruszką i gorgonzolą

Tatar z łososia podany na łódeczkach cyrkonii

Deska serów Francja/Polska/Włochy

Sałatka Caprese (pomidory z mozzarellą skropione sosem pesto ze świeżej bazylii i prażonym orzeszkami Pini)

Mix sałat podany w towarzystwie świeżych warzyw i dipów: vinaigrette, miodowo-musztardowy i oliwa z oliwek do własnej kompozycji

Dania gorące (w podgrzewaczach)

Tradycyjna grzybowa z lokalnych grzybów z łazankami

Barszcz czerwony z pieczonych buraków z uszkami z grzybowym farszem

Ręcznie robione pierogi z kapustą i grzybami

Karp smażony podany z kapustą i z grzybami

Soczyste połówki wieprzowe w sosie grzybowym,

Gnocchi z szafwią i oliwą z oliwek,

mix warzyw gotowanych na parze

Desery:

Mix świątecznych babeczek

Wigilijna kutia z makiem, bakaliami i miodem

Włoski deser panna cotta w trzech smakach

Świeże owoce

Napoje:

Kompot z suszu z goździkami i cynamonem

Sok owocowy – 200 ml/os.

Woda mineralna (cytryna, mięta)

Kawa, herbata

Istnieje możliwość modyfikacji powyższych menu

Dodatkowo dla Gości proponujemy:

Sauna Balia Zabiegi SPA Kregle Bilard Piłkarzyki Ping pong Hala sportowa

*Hotel Mazurski Raj*** życzy Państwu
Wesołych Świąt!*

