



SPOTKANIA ŚWIĄTECZNO - NOWOROCZNE DLA FIRM



WIGILIA FIRMOWA TO NIE TYLKO OKAZJA
DO ŚWIĘTOWANIA I ZABAWY, ALE
RÓWNIEŻ ŚWIETNY MOMENT NA
INTEGRACJĘ PRACOWNIKÓW. PYSZNE
JEDZENIE, ŚWIĄTECZNA ATMOSFERA, MIŁA
OBSŁUGA, CZEGO CHCIEĆ WIĘCEJ ?

REZERWACJE PO NUMEREM
TELEFONU 668 008 204

LUB MAILOWO
MARKETING@PORT110.PL

MENU I 99 ZŁ OS.

PRZYSTAWKA:

ŚLEDŹ MATIAS HOLENDERSKI NA MARYNOWANYCH BURAKACH Z MAJONEZEM
SZCZYPIORKOWYM

ZUPA:

BARSZCZ Z KISZONYCH BURAKÓW, USZKA Z GRZYBAMI

DANIE GŁÓWNE:

SANDACZ NA GRZYBOWYM KASZOTTO, PIECZONE WARZYWA KORZENIOWE

DESER:

SZARLOTKA NA CIEPŁO Z PRAZONYMI PŁATKAMI JABŁEK Z CYNAMONEM,
BAKALIAMI I SOSEM WANILIOWYM

WODA NIEGAZOWANA Z CYTRYNĄ

KAWA I HERBATA W BUFECIE

ŚWIĄTECZNA DEKORACJA



MENU II 120 ZŁ OS.

ZUPA:

BARSZCZ Z KISZONYCH BURAKÓW, USZKA Z GRZYBAMI

DANIE GŁÓWNE (PÓŁMISKOWO):

MIX PIEROGÓW: Z KAPUSTĄ I BOROWIKAMI, RUSKIE Z CEBULKĄ

SANDACZ W SOSIE GRZYBOWYM

KONFITOWANE UDKO Z KACZKI Z ŻURAWINĄ

DODATKI (PÓŁMISKOWO):

KOPYTKA

MODRA KAPUSTA

BURAKI MARYNOWANE

DESER:

TARTA SEROWA Z SOLONYM KARMELEM

WODA NIEGAZOWANA Z CYTRYNĄ

KAWA I HERBATA W BUFECIE

ŚWIĄTECZNA DEKORACJA



ZESTAW ŚWIĄTECZNYCH PRZEKĄSEK 70 ZŁ OS.
(DLA MINIMUM 8 OSÓB)

DORSZ ATLANTYCKI Z WARZYWAMI KORZENIOWYMI W SOSIE POMIDOROWYM
ŚLEDŹ MATIAS HOLENDERSKI, TARTE BURAKI, JAJKO, DOMOWY MAJONEZ
PASZTET Z KACZKI W SOSIE CHRZANOWO - ŻURAWINOWYM
PASTA Z WĘDZONEGO PSTRĄGA NA GRZANCE
PARFAIT Z WĄTRÓBKII INDYCZEJ Z KONFITURĄ Z CZERWONEJ CEBULI

