

WIGILIA FIRMOWA



Dopełniamy wszelkich starań, aby dania serwowane podczas Państwa wigilii firmowej były smaczne, a jej uczestnicy czuli się komfortowo! W Mozaice czekają na Was dwie oddzielne sale, oraz nowa Sala Klubowa, która będzie idealnym miejscem na after party, czy spotkanie w mniej formalnej atmosferze. Serwujemy tradycyjne dania i potrawy, bez których nie obejdzie się żaden wigilijny stół – nawet jeżeli to wigilia firmowa, a nie rodzinna. Zaufaj sprawdzonej restauracji w Krakowie. Nasze sale:

Mozaika do 120 osób

Manor by Apis do 70 osób

Sala Klubowa do 40 osób



MENU SERWOWANE

MENU 1

Zupa Krem grzybowy/ oliwa truflowa

Danie główne Polędwiczka wieprzowa/ sos z wędzonej śliwki/ gratin ziemniaczano jabłkowe/ sałata z dressingiem

Deser Świąteczny piernik

Napoje woda w dzbankach, kompot z suszu

MENU 2

Zupa Barszcz czerwony/uszka

Danie główne Filet z pstrąga/sos maślano cytrynowy/ziemniaki /warzywa w paprykowej marynacie

Deser Sernik/sos malinowy

Napoje woda w dzbankach, kompot z suszu

MENU 3

Przystawka Indyk/ sos żurawinowy

Zupa Zupa grzybowa/rotondi z cielęciną

Danie główne Confitowane udko z kaczki/kopytka z masłem szałwiowym/sos sułtański/ czerwona kapusta z jeżyną

Deser Foundant czekoladowy z lodami waniliowymi

Napoje woda w dzbankach, kompot z suszu

BUFETY DO KOLACJI

BUFET A

Półmiski wędlin i mięs pieczonych
Półmiski serów z dodatkami
Śledź w śmietanie z jabłkiem
Śledź marynowany w soku z buraka
Pâté z konfiturą żurawinową
Terrina z ciecierzycy
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Marynowane warzywa
Sos tatarski
Pieczywo, masło

BUFET B

Półmiski wędlin i mięs pieczonych
Półmiski serów z dodatkami
Śledź w śmietanie z jabłkiem
Śledź marynowany w soku z buraka
Pâté z konfiturą żurawinową
Terrina z ciecierzycy
Indyk z morelą
Korzenne roladki z bakłażana
Sałatka z kurczakiem i chrupiącymi
warzywami
Marynowane warzywa
Sos tatarski Pieczywo, masło

Dania gorące :

Mix pierogów(ruskie, z kapustą i
grzybami)

BUFETY DO KOLACJI

BUFET C

Półmiski wędlin i mięs pieczonych

Półmiski serów z dodatkami

Śledź w śmietanie z jabłkiem

Śledź marynowany w soku z buraka

Pâté z konfiturą żurawinową

Schab ze śliwką

Indyk z morelą

Terrina z ciecierzycy

+ Sałatka z kurczakiem i chrupiącymi
warzywami

Marynowane warzywa

Ryba po grecku

Terrina z buraka

Roladka z wędzonym łososiem,
twarożkiem i
szczypiorkiem

Sosy: cumberland, chrzanowy,
tatarski

Dania gorące

Barszcz czerwony

Krokiet z kapustą

Mix pierogów(ruskie, z kapustą i
grzybami)

MENU BUFETOWE

MENU BUFETOWE 1

Zupy:

Barszcz czerwony

Żurek staropolski z białą kiebasą i jajkiem

Dania główne:

Krokiet z kapusta i grzybami

Strogonow wołowy

Poledwiczka wieprzowa/ sos z wędzonych śliwek

Pieczone ziemniaki

Marchewka glazurowana

Sałata z dressingiem

Bufet:

Półmiski wędlin i mięs pieczonych

Półmiski serów z dodatkami

Śledź w śmietanie z jabłkiem

Śledź marynowany w soku z buraka

Pâté z konfiturą żurawinową

Terrina z ciecierzycy

Sałatka z kurczakiem i chrupiącymi warzywami

Ryba po grecku

Sosy: cumberland, chrzanowy, tatarski pieczywo, masło

Napoje: woda w dzbankach, kompot z suszu

MENU BUFETOWE 2

Zupy:

Barszcz czerwony

Zupa grzybowa/ oliwa truflowa

Dania główne:

Krokiet z mięsem

Strogonow wołowy

Policzki wołowe/ sos z czerwonego wina

Gratin ziemniaczano jabłkowe

Marchewka glazurowana

Warzywa w paprykowej marynacie

Bufet:

Półmiski wędlin i mięs pieczonych

Półmiski serów z dodatkami

Śledź w śmietanie z jabłkiem

Śledź marynowany w soku z buraka

Pâté z konfiturą żurawinową

Terrina z ciecierzycy

Sałatka z kurczakiem i chrupiącymi warzywami

Ryba po grecku

Sosy: cumberland, chrzanowy, tatarski pieczywo, masło

Napoje: woda w dzbankach, kompot z suszu

INFORMACJE DODATKOWE

Do każdego zestawu menu można dokupić:

na powitanie Gości:

Aromatyczne grzane wino
Świąteczny poncz na ciepło

na osłodzenie spotkania:

Ciasta świąteczne (dwa rodzaje do wyboru):
Sernik, makowiec, piernik świąteczny,
szarlotka, ciasto czekoladowe,
ciasto z owocami

na dobrą zabawę i niezapomniane wspomnienia:

ŚWIĄTECZNE WARSZTATY

zdobienie bombek choinkowych (również z logo firmy)
zdobienie pierników i budowanie chatek z piernika
dekorowanie świątecznych skarpet
tworzenie kalendarza noworocznego
świąteczna fotobudka
świąteczny teleturniej
świąteczny teledysk
i wiele innych!

Serdecznie Państwa zapraszamy do spędzenia tych pięknych chwil z nami!

kontakt:

Agnieszka Stanek

Hotel Manager

Kom. 694 717 435

Email: gm@hotelapis.pl

wszystkie ceny są cenami netto
cena menu bufetowe go dotyczy bufetu do 2 godz.
wszystkie bufety zimne są jednorazowe
istnieje możliwość jednorazowego uzupełnienia bufetu zimnego w cenie 40 zł netto / os.
cena słodkości dotyczy 150 g / os.