



MOZAIKA
RESTO · BAR



OFERTA

WIGILII FIRMOWYCH

2024

WIGILIA FIRMOWA



Szanowni Państwo, wigilia firmowa w Restauracji Mozaika to wyjątkowe wydarzenie z doskonałą kuchnią i wieloletnim doświadczeniem w organizacji imprez firmowych, bankietów i uroczystości. Święta i koniec roku to doskonała okazja do podsumowań, składania życzeń osobistych i biznesowych, ustalania celów na przyszłość i motywowania zespołu. To czas na budowanie i utrwalanie dobrych relacji z partnerami, kontrahentami i pracownikami. Wiemy, jak ważna jest atmosfera, bezpieczeństwo i nieskazitelny przebieg takiego spotkania. Skorzystaj z naszej wiedzy i doświadczenia oraz wszechstronnych możliwości Restauracji Mozaika. Zadbamy o każdy szczegół Państwa wydarzenia i dopasujemy ofertę do charakteru spotkania. Pomożemy dobrać odpowiednie atrakcje, menu, program spotkania.

Zaplanuj świąteczne spotkanie biznesowe i zachwyć uczestników perfekcyjną organizacją. Szef Kuchni zadba o urozmaicone i pełne dobrego smaku menu włączając w to również opcje dań wegetariańskich i wegańskich. Zaufaj sprawdzonej restauracji w Krakowie!

NASZE SALE



Restauracja Mozaika
do 120 osób



Manor by Apis
do 70 osób



Sala Klubowa
do 40 osób



MOZAIKA

KOLACJA SERWOWANA

Każdy zestaw zawiera nielimitowane napoje:
woda, kompot z suszu.

MENU 1

140 zł / os.

Zupa: krem z pieczonego buraka / kozi ser / prażone orzechy
Danie główne: polędwiczka wieprzowa / sos z wędzonej śliwki /
gratin ziemniaczany / sałatka z selera
Deser: świąteczny piernik / sos czekoladowy

MENU 2

150 zł / os.

Zupa: domowy żur na zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą
Danie główne: filet z pstrąga / sos maślano cytrynowy / ziemniaki puree /
warzywa w paprykowej marynacie
Deser: sernik / sos śliwkowo-piernikowy

MENU 3

170 zł / os.

Przystawka: plastry pieczonego indyka / sos żurawinowy / grzanka
Zupa: barszcz czerwony / uszka z grzybowym farszem
Danie główne: pieczony dorsz / puree z zielonego groszku /
glazurowana marchew / pieczona cebula
Deser: szarlotka / gruszka / sos waniliowy

MENU 4

180 zł / os.

Przystawka: łosoś wędzony / mus chrzanowy / rukola / karmelizowana cytryna /
sos z dzikiej maliny
Zupa: krem z leśnych grzybów / kluski lane
Danie główne: confitowane udko z kaczki / kopytka z masłem szałwiowym /
sos sułtański / czerwona kapusta z jeżyną
Deser: ciasto czekoladowe / wiśnie w nalewce / bita śmietana

Podane ceny są cenami netto, należy do nich doliczyć podstawową stawkę podatku VAT.



MOZAIKA



BUFET WIGILIJNY

BUFET WIGILIJNY A

80 zł / os.

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 WIGILIJNY B

140 zł / os.

Korzenne roladki z bakłażana
Sałatka z kurczakiem i chrupiącymi warzywami
Plastry indyka z morelą
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
Dania gorące w bufecie: mix pierogów (ruskie, z kapustą i grzybami)



Podane ceny są cenami netto, należy do nich doliczyć podstawową stawkę podatku VAT.



MOZAIKA

OPCJE DODATKOWE



PAKIET TRADYCYJNYCH CIAST

30 zł / os.

Sernik
Szarlotka
Makowiec

MINI DESERY

3 rodzaje w cenie 30 zł / os.

Crème brûlée
Panna cotta
Mus czekoladowy

OWOCE FILETOWANE

15 zł / os.

PAKIET OPEN BAR

napoje bezalkoholowe do 3 h

Kawa, herbata - 20 zł / os.
Napoje gazowane - 20 zł / os.
Soki (2 rodzaje) - 15 zł / os.
Lemoniada (2 rodzaje) - 15 zł / os.

PAKIET OPEN BAR

alkohole do 3 h - 110 zł / os.

Wino wytrawne białe i czerwone
Piwo butelkowe
Wódka

Podane ceny są cenami netto, należy do nich doliczyć podstawową stawkę podatku VAT.



MOZAIKA

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU!

Manager
+ 48 666 844 299
restauracja@hotelapis.pl

Hotel Apis / Restauracja Mozaika
Aleja 29 Listopada 137
31-406 Kraków



MOZAIKA