

WIGILIE

Staropolskim zwyczajem Marysin Dwór zaprasza na firmowe spotkania wigilijne dla Pracowników lub Klientów Państwa Firmy.

Przedświąteczny czas to doskonała chwila na spotkanie poza Firmą, gdy w intymnym nastroju możemy poznać się bliżej z Pracownikami lub Klientami, złożyć sobie życzenia, wspólnie zasiąść przy wigilijnym stole, obdarować się prezentami...

Atmosfera naszego obiektu, wieloletnie doświadczenie w organizacji tego typu imprez, tradycyjne potrawy wigilijne, miła obsługa dostarczy Państwu niezapomnianych wrażeń, które pozwolą zintegrować Firmę lub zacieśnić współpracę z Klientami.

OFERTA ŚWIĄTECZNA

MENU WIGILIJNE ZASIADANE

I **100 zł/osoby (8% VAT)**

PRZYSTAWKA:

150g

Śledzie na trzy sposoby: z jabłkiem w śmietanie, w oleju i na ostro

Terriny rybne z sosem musztardowym

ZUPA:

Barszcz czerwony z uszkami grzybowymi

200ml

DANIE GŁÓWNE:

Dzwonki z karpia królewskiego w złocistej panierce

100g

Sola panierowana podawana z sosem jogurtowym

100g

Ziemniaki puree z koperkiem, ziemniaki opiekane

100g

Kapusta z grochem i sałaty z sosem vinegrette

100g

DESER:

Szarlotka 50%, piernik 50%

150g

Kawa lub herbata, woda mineralna

200ml

Tradycyjny kompot wigilijny,

200 ml

II **120 zł/osoby (8% VAT)**

PRZYSTAWKA:

150g

Filet z matyjasa na sałatce z ziemniaków, korniszonów i marynowanych grzybów

ZUPA:

Barszcz czerwony z pierogami z kapustą i grzybami

200 ml

DANIE GŁÓWNE:

Filety z dorsza podawane w kremowym sosie z suszonych pomidorów w asyście ryżu ze szpinakiem i brokułami gotowanymi

DESER:

Makowiec pełen bakalii 50% sernik z sosem pomarańczowym 50%	150g
Kawa lub herbata, woda mineralna	200ml
Tradycyjny kompot wigilijny,	200 ml

III**150 zł/osoby (8% VAT)****PRZYSTAWKA:****150g**

Tym balik rybny z łososiem

Śliwka kalifornijska w boczku

Roladka z łososia z musem chrzanowym

ZUPA:

Aromatyzowana zupa grzybowa z domowymi łazankami	200ml
Lub	
Barszcz czerwony z grzybowymi uszkami	200 ml

DANIE GŁÓWNE:

Udka z kaczki pieczone w jabłkach	100g
Filet z dorsza z czarną soczewicą i salsą pomidorową	100g
Ziemniaki opiekane w ziołach oraz puree	100g
Kapusta z grochem i grzybami leśnymi po staropolsku	100g
Buraczki	

DESER:

Szarlotka na ciepło z gałką lodu cynamonowego	150g
Minidesery i ciasta w bufecie	
Kawa lub herbata,	200ml
Tradycyjny kompot wigilijny,	200 ml

IV**150 zł/osoby (8% VAT)****PRZYSTAWKA****150g**

Patera ryb wędzonych
Galantyna z indyka
Kulebiak z kapustą i grzybami

ZUPA:

Barszcz czerwony z grzybowymi uszkami 200 ml

DANIE GŁÓWNE

Łosoś w cieście francuskim z pesto z suszonych pomidorów podawany z ziemniakami gratin oraz sałatką z zielonego ogórka i bazylii

DESER

Kawa lub herbata,
Tradycyjny kompot wigilijny, woda mineralna 200 ml + 200 ml
Lekki mus z białego serka z bakaliami i sosem czekoladowym 100g

V **200 zł/osoby**

PRZYSTAWKA **150g**

Tymbalik rybny z łososiem
Carpaccio z piersi kaczey podawane w sosie miodowo-koniakowym
Pierogi z kurkami i ricottą

ZUPA:

Aromatyzowana zupa grzybowa z domowymi łazankami 150 ml
Zupa rybna z mleczną pianką

DANIE GŁÓWNE

Sandacz z sosem grzybowym na risotto z borowików i cukinii 100g
Dorsz z risotto szpinakowym z sałatką pomidorową 100g
Polędwiczka wieprzowa w sosie musztardowym 100g
Ziemniaki puree z koperkiem 100g
Kapusta z grochem i grzybami leśnymi po staropolsku 100g

DESER

Kawa lub herbata, 200ml
Tradycyjny kompot wigilijny, woda mineralna 200 ml + 200 ml

SŁODKI STÓŁ:

Makowiec, piernik w czekoladzie 100g

Włoski powiew – świąteczne tiramisu	50g
Creme Brulle	50g
Owoce świeże filetowane	

ZIMNA PŁYTA STANDARD 50,00 zł/osoby

- wachlarz wędlin regionalnych i mięs pieczonych na zimno
- sałata Cezar z kurczakiem i grzankami
- Sałatka z rukolą, buraczkami, ricottą i granatem
- sałatka jarzynowa ze śledziem
- łosoś faszerowany musem chrzanowym pod delikatną galantyną
- deska serów dojrzewających i pleśniowych
- pasztet podawany w asyście grzybów marynowanych i polskiej żurawiny
- rostbef pieczony na różowo podawany z sosem musztardowym
- marynaty (papryka, pieczarki, ogórki)
- jajka w asyście musów łososiowego, z buraków i fety, twarogowo-jajecznym
- pieczywo, masło

Koszt każdego powołanego menu wymienionego wyżej jest ceną brutto z 8% VAT.
Cena nie zawiera serwisu dla obsługi kelnersko-kucharskiej

DODATKOWO PŁATNE ATRAKCJE

Zespoły muzyczne estradowe od	5500,00
Zespół Góralski	od 3500,00
DJ	350,00 zł/h min 6 h
Wodzirej	od 2500,00
Ochrona	1 os. Od 500 zł/1h
Dodatkowa godzina po godz.22:00 *	1000 zł/1h

*** nie dotyczy imprez gdzie godziny zostały ustalone indywidualnie**

Koszty dodatkowe:

Wódka Wyborowa, Sobieski 0,5l	92,50 - rabat	od	50,00
Wina czerwone, białe		od	50,00
Piwo beczka 30l	660 – rabat		480,00
Napoje zimne 1l			12,00

Lub

OPEN BAR WERSJA I 5h 60,00

Soki owocowe, napoje gazowane, woda gazowana i niegazowana

Napoje ciepłe: kawa, herbaty czarne i owocowe

Wino białe i czerwone

Wódka czysta polska

Piwo Żywiec

OPEN BAR 2 5h 80,00

Soki owocowe, napoje gazowane, woda gazowana i niegazowana

Piwo b/o

Wino białe, czerwone b/o

Wódka czysta polska b/o

Whisky b/o

OFERTY BUFETOWE min 50 os.

Zestaw 1 max.4h 150,00

BUFET ZIMNY: 400g/os.

Teryny rybne z sosem musztardowym

Śledzie w śmietanie z jabłkami i w sosie pomidorowym na ostro

Wędzony indyk z pikantnym sosem z pomarańczy z zielonym pieprzem i marynowanymi gruszkami

Rostbef pieczony na różowo

Pieczeń rzymska z indyka

Ryba po grecku

Salatka ryżowa z tuńczykiem, papryką i oliwkami

Salatka Waldorf z jabłek z rodzynkami i selerem naciowym

Hekele

Marynowane warzywa i owoce

Pieczyno, masło

BUFET CIEPŁY: 400g/os.

Zupa rybna z kawałkami łososia, karpia i soli z nutą curry

Tradycyjna zupa grzybowa z łazankami

Karp panierowany w złocistej panierce

Dorsz parowany w ziołach

Miruna w cieście francuskim ze szpinakiem
Roladka drobiowa faszerowana suszoną śliwką
Pieczeń z indyka miodowo-musztardowa
Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
Kulebiak z kapustą i grzybami
Śliwki kalifornijskie w bekonie
Łazanki z grzybami i młodą kapustą
Mix pierogów (z kapustą i grzybami, szpinakiem, kaszą, ruskie)
Ryż biały, ziemniaki puree z koperkiem
Kapusta z grochem i grzybami

BUFET SŁODKI:

200g/os.

- Makówki
- Fontanna czekolady
- Patery ciast różnych – szarlotka, sernik, makowiec, piernik
- Kawa, herbata
- Tradycyjny kompot wigilijny
- woda mineralna, lampka wina

Zestaw 2

max: 4h

200,00

BUFET ZIMNY:

400g/os.

Wigilijny śledź w śmietanie z jabłkiem, szalotkami
Śledź z jabłkiem i musztardą francuską
Śledź z suszonymi pomidorami i orzechami włoskimi
Filet z wędzonego pstrąga z musem chrzanowym
Łosoś w całości pod delikatną galantyną i pierzynką z zielonych ogórków
Galaretki rybne z awokado i krewetką
Karp faszerowany rodzynkami w galarecie
Roladki z wędzonego łososia z chrzanem
Sałatka z buraczków z rodzynkami
Sałatka ziemniaczana z anchois
Sałatka z jajek i wędzonej makreli ze szczypiorkiem
Wybór wędlin staropolskich i włoskich
Pieczywo, masło

BUFET CIEPŁY:

400g/os.

Zupa rybna z kawałkami łososia, karpia i soli z nutą curry
Tradycyjna zupa grzybowa z łazankami
Karp w złocistej panierce
Dorsz parowany w ziołach
Filet z sandacza na musie porowo-ziemniaczanym z tymiankiem
Polędwiczka wieprzowa w sosie musztardowym z pieczarkami
Pieczona rolada z boczku z suszoną śliwką
Żeberka w kapuście
Roladka z indyka z dynią i fetą
Udka z kaczki w pomarańczach
Gołąbki z jagnięciną, pečazkiem i jarzynami
Makaron z wędzonym łososiem i cukinią
Łazanki z grzybami i młodą kapustą
Mix pierogów (z kapustą i grzybami, szpinakiem, kaszą, ruskie)
Ryż biały, ziemniaki puree z koperkiem
Kapusta z grochem i grzybami
Sałatka ze świeżych pomidorów i ogórków

BUFET SŁODKI:

200g/os.

- Makówki, tiramisu, krem czekoladowy
- Paterz ciast różnych – szarlotka, sernik, makowiec, piernik
- fontanna czekolady
- Kawa, herbata
- Tradycyjny kompot wigilijny

- woda mineralna, lampka wina