

ZAPRASZAMY NA WIGILIĘ DLA 10-100 OSÓB



Zapraszamy do organizacji wigilii firmowych w Szary Residence

Każdy pakiet wigilijny zawiera:

Nakrycie stołów białym obrusem, kwiatami, świecami

Świąteczna muzyka, choinka, sianko

Profesjonalna obsługa kelnerska

Oplątek

Domowy kompot z suszonych owoców

Napoje ciepłe i zimne bez limitu

Więcej informacji:

Bartosz Radwan

b.radwan@szaryresidence.pl

nr. 601407316

MENU WIGILIJNE NR I

Tradycyjna wigilia

119 zł/os. lub 99 zł/os. bez karpia

Dania serwowane:

Zupa grzybowa z łazankami

Karp panierowany smażony na maśle (150 g/os.)

Ziemniaki gotowane z masełkiem i koperkiem

Dania na półmiskach na stole:

Pierogi z kapustą i grzybami (5 szt./os.)

Kapusta kiszona z grochem

Kapusta czerwona z jabłkiem

Makowiec z kruszonką i sosem waniliowym





HOTEL

SZARY RESIDENCE

★★★

Tradycyjna wigilia plus

149 zł/os.

Dania serwowane:

Barszcz czerwony wigilijny z uszkami (farsz z podgrzybków)

Karp panierowany, smażony na maśle (150 g/os.)
lub

Pieczona połówka z dorsza w płatkach migdałów,
sos cytrynowy (150 g/os.)
lub

Filet z łososia sous vide w sosie z pestkami granatu (150 g/os.)

(+do ryby ziemniaki gotowane z masełkiem i koperkiem)

Wigilijny sernik z pomarańczą

Dodatki na półmiskach na stole:

Pierogi z kapustą i grzybami (5 szt./os.)
Pierogi ruskie (5 szt./os.)

Łazanki z makiem i bakaliami

Kapusta kiszona z grochem

Kapusta kiszona zasmażana z grzybami



Wigilijna biesiada

16g zł/os.

Dania podawane w wazach i półmiskach na stole:

Zupa grzybowa z łazankami

Karp panierowany smażony na maśle (150 g/os.)

lub

Pieczony stek z halibuta z masłem ziołowym

(150 g/os.)

lub

Filet z łososia pieczony z cynamonem, goździkami,
anyżem, miodem i żurawiną (150 g/os.)

(+do ryby ziemniaki gotowane z masełkiem i koperkiem)

Pierogi z kapustą i grzybami (5 szt./os.)

Pierogi ruskie (5 szt./os.)

Kapusta kiszona z grochem

Surówka z kapusty czerwonej z żurawiną

Rolada makowa z rodzynkami i rumem

Wigilijny sernik z pomarańczą

+ dwie przekąski do wyboru:

Ryba po grecku

Śledziki po wiejsku

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z tuńczykiem

Pieczyno, masło



SZARY RESIDENCE



MENU WIGILIJNE NR IV

Świąteczna uczta

219 zł/os.

Dwie zupy serwowane, dania główne na półmiskach na stole:

Krem z leśnych grzybów z jogurtem ziołowym, paluszki z ciasta francuskiego z czarnuszką

Barszcz czerwony z uszkami farsz z podgrzybków

Trzy dania ciepłe do wyboru na półmiskach:

Karp panierowany smażony na maśle (100 g/os.)

Filet z łososia pieczony z cynamonem, goździkami, anyżem, miodem i żurawiną (100 g/os.)

Polędwica z dorsza w kruszonce z sosem cytrynowym (100 g/os.)

Pierogi z kapustą i grzybami (5 szt./os.)

Pierogi ruskie (5 szt./os.)

Ziemniaki gotowane z masełkiem i koperkiem

Kapusta kiszona zasmażana z grzybami

Kapusta czerwona zasmażana

Sernik wigilijny z pomarańczą

Makowiec z kruszonką, skórką limonki, jabłkiem i bakaliami

Zimny bufet:

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Pasztet domowy z grzybami leśnymi

Śledź z czerwoną cebulą i żurawiną

Pieczywo, masło

WIGILIA DO RANA W CHACIE GRILLOWEJ



Na dłuższą zabawę przy muzyce (nawet do 3:00) zapraszamy do Chaty Grillowej. W ofercie dla min. 20 osób świąteczne menu bufetowe, napoje bez limitu, ogrzewanie, nagłośnienie i świąteczny wystrój.

Wigilia do rana

od 219zł do 289 zł/os.

Jedna zupa w wazie, dania podane na bufet – zestaw 289zł:

Barszcz biały wigilijny z podgrzybkami i grochem
lub Barszcz czerwony z uszkami

Pierogi z kapustą i grzybami (5 szt./os.)

Pierogi ruskie (5 szt./os.)

Karp panierowany smażony na maśle (100 g/os.)

Filet z łososia sous vide w sosie z pestkami
granatu (100 g/os.)

Ziemniaki z masłem i koperkiem

Kapusta z grochem

Łazanki z makiem i bakaliami

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Pasztet domowy z grzybami leśnymi

Śledź z czerwoną cebulą i żurawiną

Pieczywo, masło

Sernik wigilijny z pomarańczą

Makowiec z kruszonką, skórką limonki,
jabłkiem i bakaliami

Rolada makowa z rodzynkami i rumem

Napoje bez limitu:

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

Pepsi, Mirinda, 7Up,

Kompot z suszonych owoców, piwo i wino