

PROPOZYCJA I

Zupa – do wyboru 1 pozycja

- krem grzybowy z grzankami
- tradycyjny barszcz z uszkami
- krem z pieczonego buraka z fetą i pestkami dyni
- krem z białych warzyw z oliwą truflową i grzankami

Obiad serwowany porcjowo (do wyboru jedna pozycja)

- panierowany karp smażony na maśle
- filet z okonia zapiekany warzywami i serem feta
- pstrąg pieczony w całości / filet z pstrąga w porach
- łosoś z warzywami w pergaminie
- policzki wieprzowe w sosie francuskim
- udko z kaczki

Dodatki:

- ziemniaki puree
- kapusta zasmażana z grzybami lub colesław

Deser świąteczne

Wybór świątecznych smakołyków (1 do wyboru)

- sernik Lotus
- mus chałwowy z truskawkami
- mus czekoladowy ze śliwkami

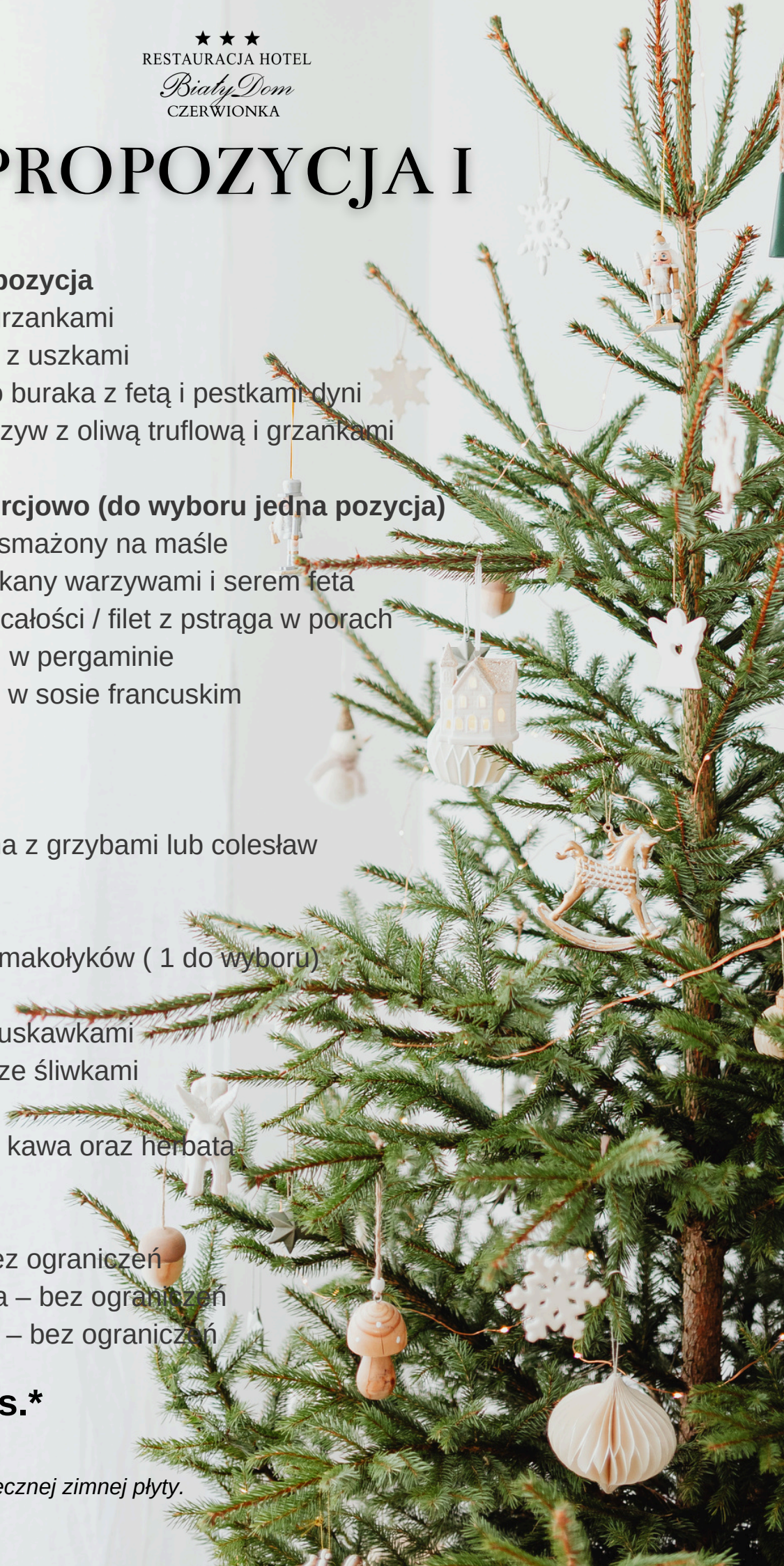
Do deseru serwowana kawa oraz herbata

Napoje

- sok owocowy – bez ograniczeń
- woda niegazowana – bez ograniczeń
- kawa oraz herbata – bez ograniczeń

Koszt: 125 zł/os.*

Możliwość domówienia świątecznej zimnej płyty.



PROPOZYCJA II

Zupa – do wyboru 1 pozycja

- krem grzybowy z grzankami
- tradycyjny barszcz z uszkami
- krem z pieczonego buraka z fetą i pestkami dyni
- krem z białych warzyw z oliwą truflową i grzankami

Obiad

Ryba - serwowana wieloporcyjowo 1,5 szt./os. (3 pozycje do wyboru)

- panierowany karp smażony na maśle
- filet z okonia zapiekany warzywami i serem feta
- pstrąg pieczony w całości / filet z pstrąga w porach
- łosoś z warzywami w pergaminie

możliwość wymiany ryb na danie mięsne:

- policzki wieprzowe w sosie francuskim
- udko z kaczki

Dodatki - do wyboru 4 pozycje

- ziemniaki puree
- ziemniaki pieczone z rozmarynem
- pierogi z kapustą okraszone cebulką
- kapusta zasmażana z grzybami
- bukiet warzyw
- surówka z kiszonej kapusty

Deser

Wybór świątecznych smakołyków 1,5szt./os.

- makowiec wigilijny
- sernik bożonarodzeniowy
- piernik świąteczny
- świąteczne makówki z bakaliami

lub serwowany porcyjowo deser świąteczny(1 pozycja do wyboru)

- deser z pieczonymi śliwkami pod kruszonką z lodami
- sernik Lotus
- mus chałwowy z truskawkami
- mus czekoladowy ze śliwkami

Do deseru serwowana kawa oraz herbata

Koszt: 155 zł/os.*

Napoje

- sok owocowy – bez ograniczeń
- woda niegazowana – bez ograniczeń
- kawa oraz herbata – bez ograniczeń

★★★
RESTAURACJA HOTEL
Biały Dom
CZERWIONKA

Możliwość domówienia świątecznej zimnej płyty.

PROPOZYCJA III



Przystawka - do wyboru 1 propozycja

- wędzony łosoś na postumencie
- świąteczny pasztet podany z żurawiną oraz grzanką
- bruschetta z tatarskim śledziowym
- focaccia z krewetkami z sosem mango chili

Zupa – do wyboru 1 pozycja

- krem grzybowy z grzankami
- tradycyjny barszcz z uszkami
- krem z pieczonego buraka z fetą i pestkami dyni
- krem z białych warzyw z oliwą truflową i grzankami

Obiad

Ryba - serwowana wieloporcyjowo 1,5 szt./os. (3 pozycje do wyboru)

- panierowany karp smażony na maśle
- filet z okonia zapiekany warzywami i serem feta
- pstrąg pieczony w całości / filet z pstrąga w porach
- łosoś z warzywami w pergaminie

możliwość wymiany ryb na danie mięsne:

- policzki wieprzowe w sosie francuskim
- udko z kaczki
- roladka drobiowa faszerowana

Dodatki - do wyboru 4 pozycje

- ziemniaki puree
- ziemniaki pieczone z rozmarynem
- pierogi z kapustą okraszone cebulką
- kapusta zasmażana z grzybami
- bukiet warzyw
- surówka z kiszonej kapusty

Deser

Wybór świątecznych smakołyków

- makowiec wigilijny
- sernik bożonarodzeniowy
- piernik świąteczny
- świąteczne makówki z bakaliami

lub serwowany porcyjowo deser świąteczny(1 pozycja do wyboru)

- deser z pieczonymi śliwkami pod kruszonką z lodami
- sernik Lotus
- mus chałwowy z truskawkami
- mus czekoladowy ze śliwkami

Do deseru serwowana kawa oraz herbata



Zakąski zimne świąteczne

- świąteczny pasztet z żurawiną
- patera swojskich wedlin
- deska serów
- kulki rybne w zalewie octowej
- ryba po grecku
- tatar wołowy z dodatkami
- bruschetta z pastą rybną
- tradycyjna sałatka jarzynowa
- pieczywo oraz masło

Napoje

- sok owocowy – bez ograniczeń
- woda niegazowana – bez ograniczeń
- kawa oraz herbata – bez ograniczeń
- lampka wina

Dodatkowo proponujemy:

- napoje gazowane - bez limitu **20zł/ os.**
- wódka **70 zł/ 0,5l**
- piwo lane - tyskie **13zł/ 0,5L**
- oprawa muzyczna - DJ **3000 zł**
- fotobudka 360 - **1200 zł**
- barman z alkoholem - **4500zł** (do 100os.)
- fontanna alkoholowa - **700zł** (do 100os.)
- wino grzane w bufecie - **350zł/ 4L**

Koszt: 230 zł/os.*

* podane ceny są cenami netto



W imieniu całego zespołu pragnę serdecznie zaprosić Państwa
do spędzenia wyjątkowego, przedświątecznego czasu
w Restauracji Biały Dom Czerwionka.

Wigilia firmowa to doskonała okazja, aby podziękować współpracownikom za wspólny
rok, spędzić miłe chwile przy świątecznym stole i poczuć magię Bożego Narodzenia
w atmosferze ciepła i elegancji.

Przygotowaliśmy dla Państwa:
tradycyjne potrawy wigilijne w nowoczesnym wydaniu,
eleganckie wnętrza sprzyjające rozmowom i integracji,
świąteczną oprawę, która pozwoli poczuć wyjątkowy klimat tych dni.

Niech ten czas będzie okazją do wspólnego świętowania, budowania więzi i tworzenia
pięknych wspomnień.

Z radością zorganizujemy dla Państwa firmową Wigilię w terminie
dopasowanym do potrzeb.

Z wyrazami szacunku,

Monika Zawadzka

W razie dodatkowych pytań

zapraszamy do kontaktu:

tel. 535 002 543

m.zawadzka@bialydom.com.pl

