

## Organizacja spotkania wigilijnego

### Zestaw II

(Zupa, dania ciepłe - podane na bufecie,  
zimne przekąski - podane w stole)

#### Zupa

**Barszcz czerwony czysty**

(podany na bufecie, w bemarze)

#### Danie Ciepłe

(do wyboru 3 rodzaje, podane w bemarze)

- Mix świątecznych pierogów (3 szt./os.) – 2 rodzaje do wyboru**
  - z kapustą i grzybami
    - mięsne
  - ruskie okraszone cebulką
  - ze szpinakiem i serkiem
- Krokiety z kapustą i grzybami**
  - Bigos
- Gołąbki z sosem pieczarkowym**
- Wigilijna kapusta z grochem**
- Udka i pałki pieczone w miodzie**
- Dorsz na pomidorowych juliennach warzywnych**

Dodatkowo świeże warzywa z sosem vinaigrette

#### Zimne przekąski

(do wyboru 4, podane w stole)

- Ryba po grecku 100g/os**
- Śledź w śmietanie 100g/os**
- Śledź w oleju 100g/os**
- Śledź po cygańsku 100g/os**
- Karp w galarecie- 100g/os**

# KAMERALNA

SALA BANKIETOWA

- **Decha mięs pieczystych** (karkówka marynowana czosnkiem i ziołami, schab faszerowany suszonymi pomidorami, szynka pieczona), podane z chrzanem i musztardą – 100 g/os.
  - **Pasztet** pieczony podany z pomidorkami koktajlowymi – 100g/os
  - **Tradycyjna sałatka jarzynowa** – 100 g/os.
- **Sałatka z suszonymi pomidorami**, tortellini, rukolą, prażonym słonecznikiem, mozzarellą i sosem musztardowo-miodowym – 100 g/os.
- **Sałatka z tuńczykiem**, selerem naciowym, żółtym serem, kukurydzą i majonezem – 100 g/os.
  - **Sałatka gyros** z chrupiącymi grzankami – 100 g/os.
- **Sałatka śledziowa z burakiem**, ogórkami, jajkiem, ziemniakami i kukurydzą – 100g/os.
- **Krucze tartaletki nadziewane** (1 lub 2 rodzaje do wyboru) – 3 szt./os.
  - pastą jajeczną z cebulką i natką pietruszki
  - pastą z surimi i koperkiem
    - pastą śledziową
    - pastą pieczarkową
- **Łódeczki z ciasta francuskiego** z serkiem chrzanowym, łososiem, pieczonymi pomidorkami i koperkiem – 2 szt./os.
- **Sałatka z burakiem**, rukolą, kozim serem i słonecznikiem – 100 g/os.

## Ciasto

Jeden kawałek na osobę

Podane na bufecie

## Dodatkowo bez ograniczeń dla wszystkich gości

Kawa oraz herbata – podana na bufecie

Soki owocowe, woda mineralna – dostępne na stołach

Kompot z suszu - podany w stołach

Napoje gazowane (2 rodzaje) – dodatkowo 10 zł/os.

## Cena menu

165 zł/os.

## Lokal na wyłączność

Rezerwacja sali na 5 godzin

Każda kolejna godzina płatna 300 zł

# KAMERALNA

---

SALA BANKIETOWA

*Dekoracja stołów (obrussy na wszystkie stoły, serwetki bankietowe, świece, dekoracje świąteczne), pokrowce na wszystkie krzesła.*

*Opłata za wniesienie własnego alkoholu 20 zł/os.  
Istnieje możliwość skorzystania z naszej oferty alkoholi*