



Firmowe spotkania wigilijne 2025

HOTEL DWÓR FIJEWO ***

WWW.DWORFIJEWO.PL

KOM. +48696810923, IMPREZY@DWORFIJEWO.PL



Menu I

120,00 zł brutto/os.

Przystawka

serwowana

Korzenny tatar ze śledzia na grzance
z pudrem z pumpernika

Zupa

serwowana

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Danie główne

serwowane

*Sandacz na sosie szpinakowym,
podany z puree ziemniaczanym i zielonymi warzywami*

Deser

serwowany

*Fondant z białej czekolady
podany z owocowym sorbetem*

W cenie:

- woda z miętą i cytryną, soki owocowe w dzbankach 1 l
- kawa, herbata w formie bufetu szwedzkiego,
- świąteczna dekoracja stołu,
- świąteczna muzyka w tle,
- czas trwania spotkania do 3 h.

Menu II

150,00 zł brutto/os.

Zupa

serwowana w bulionówkach/do wyboru jedna pozycja

Barszcz czerwony z pierogiem

Flaki z boczniaków

Dania główne

na półmiskach po 70 % z każdego rodzaju

Roladka drobiowa nadziewana pieczarkami
i serem feta, otulona boczkiem

Pierogi domowe z mięsem

Krokiety z kapustą i grzybami

Pieczony filet z dorsza w sosie porowym

Dodatki

na półmiskach po 100 % z każdego rodzaju

Ziemniaki pieczone w ziołach

Zestaw surówek/2 rodzaje

Deser

na paterach po 1,5 kostki/osoba

Ciasto domowe 2 rodzaje

W cenie:

- woda z miętą i cytryną, soki owocowe w dzbankach 1 l
- kawa, herbata w formie bufetu szwedzkiego,
- świąteczna dekoracja stołu,
- świąteczna muzyka w tle,
- czas trwania spotkania do 4 h.



Menu III

195,00 zł brutto/os.

Zupa

serwowana w bulionówkach/do wyboru jedna pozycja

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Grzybowa na zakwasie
z kiszonej kapusty z kluskami półfrancuskimi

Dania główne

na półmiskach po 70 % z każdego rodzaju

Roladka z polędwiczki wieprzowej z serkiem
i boczkiem w sosie pieczeniowym

Pierogi własnego wyrobu
z mięsem, z kapustą i grzybami

Smażony filet z karpia na kiszonej kapuście

Łosoś w sosie cytrynowym

Dodatki

na półmiskach po 100 % z każdego rodzaju

Ziemniaki pieczone w ziołach

Kaszotto z warzywami

Zestaw surówek
Warzywa gotowane na parze

Deser

na paterach po 1,5 kostki/osoba

Ciasto domowe 2 rodzaje

Zimne zakąski

na półmiskach po 80 % z każdego rodzaju

Schab z musem chrzanowym

Rolada serowa z pieczarkami i kurczakiem

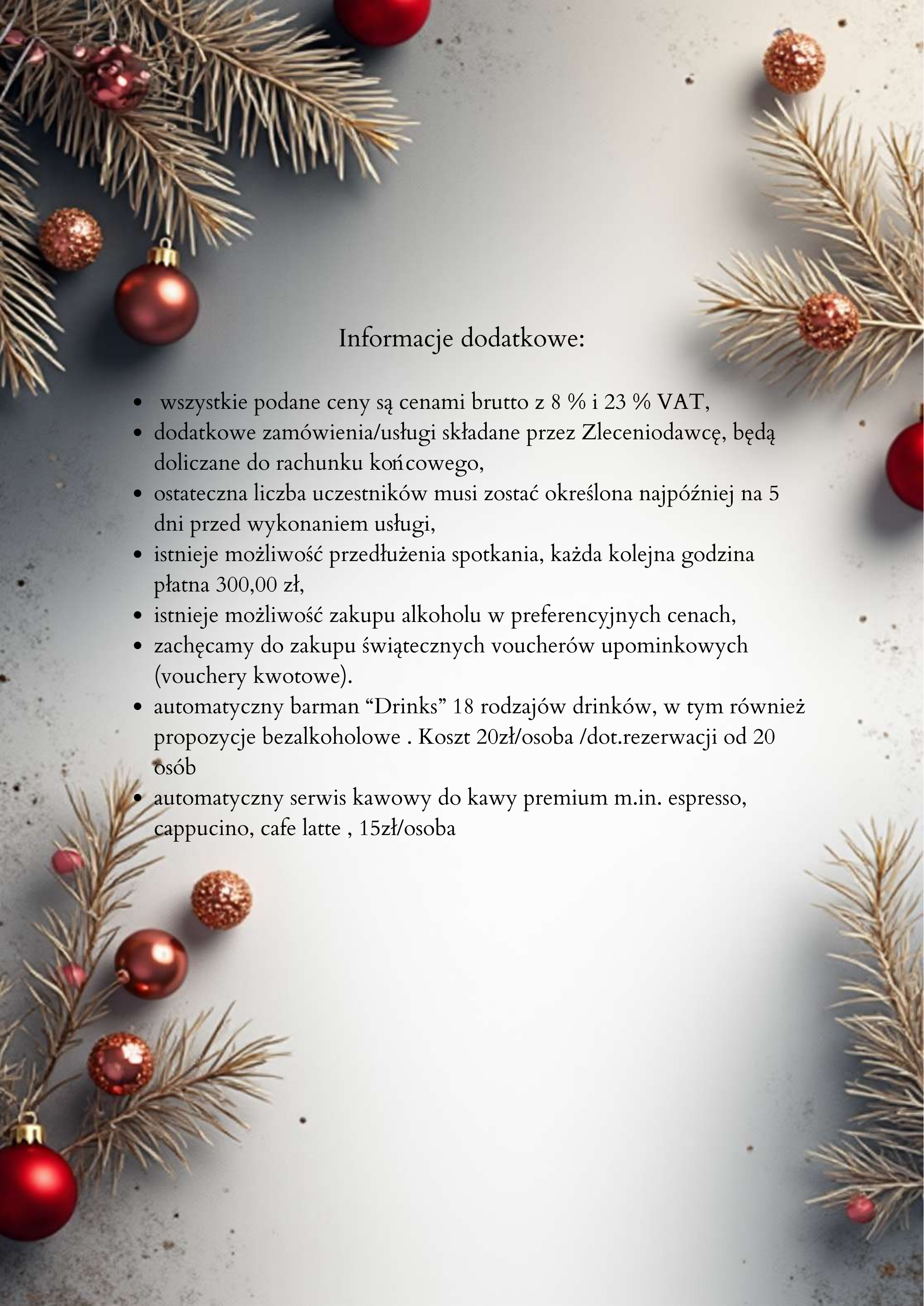
Sałatka jarzynowa

Tatar ze śledzia na grzance

Ryba w galarecie

W cenie:

- woda z miętą i cytryną, soki owocowe w dzbankach 1 l
- kawa, herbata w formie bufetu szwedzkiego,
- świąteczna dekoracja stołu,
- świąteczna muzyka w tle,
- czas trwania spotkania do 6 h.



Informacje dodatkowe:

- wszystkie podane ceny są cenami brutto z 8 % i 23 % VAT,
- dodatkowe zamówienia/usługi składane przez Zleceniodawcę, będą doliczane do rachunku końcowego,
- ostateczna liczba uczestników musi zostać określona najpóźniej na 5 dni przed wykonaniem usługi,
- istnieje możliwość przedłużenia spotkania, każda kolejna godzina płatna 300,00 zł,
- istnieje możliwość zakupu alkoholu w preferencyjnych cenach,
- zachęcamy do zakupu świątecznych voucherów upominkowych (vouchery kwotowe).
- automatyczny barman “Drinks” 18 rodzajów drinków, w tym również propozycje bezalkoholowe . Koszt 20zł/osoba /dot.rezerwacji od 20 osób
- automatyczny serwis kawowy do kawy premium m.in. espresso, cappucino, cafe latte , 15zł/osoba