

Szanowni Państwo,

miło nam będzie gościć Was u nas, w Kaczym Siole. Poniżej przedstawiamy przykładowe menu na uroczystą Wigilię Firmową. W ramach oferty zapewniamy świąteczny wystrój miejsca uroczystości i obsługę kelnerską. Podane ceny obowiązują **dla grup od 30 osób i więcej.**

WIGILIA FIRMOWA W KACZYM SIOLE

WERSJA I: 160 ZŁ / OS.

Zupa

- Barszcz czerwony z krokietami

Danie główne

- Dwołaj z masłem i pietruszką

Dodatki

- Ekologiczne ziemniaki z koperkiem
- Ekologiczne ziemniaki zapiekane w ziołach
- Surówka z marchewki z brzoskwinia

Ryby i przystawki zimne

- Śledź pieczony w zalewie octowej (własnej produkcji)
- Galaretki (tymbali) z łososią
- Duet śledziowy: śledziki z żurawiną oraz tradycyjny śledzik w oleju z ziołami

Salatki

- Klasyczna sałatka jarzynowa
- Gyros

Przystawka na ciepło

- Pierogi z kapustą i grzybami (3 sztuki / osoba)

Dodatki

- Pieczywo i masło
- Buraczki z chrzanem

Desery

- Makowiec tradycyjny
- Sernik świąteczny

Napoje

- Kompot z suszu z przyprawami świątecznymi (goździki, cynamon, anyż)
- Kawa z ekspresu, herbata (różne rodzaje)
- Woda z cytryną i pomarańczą oraz z przyprawami (gorąca i zimna)



WERSJA II: 190 ZŁ / OS.

Zupa

- Barszcz czerwony z pasztecikiem

Danie główne

- Zraz wieprzowy w sosie własnym
- Łosoś zapiekany z migdałami i suszonymi pomidorami

Dodatki

- Kluski śląskie
- Ekologiczne ziemniaki z koperkiem
- Sałatka wigilijna
- Kiszona kapusta (tradycyjna, własnej produkcji)

Ryby i przystawki zimne

- Śledź pieczony w zalewie octowej (własnej produkcji)
- Ryba po grecku
- Galaretka (tymbalik) z łososia
- Duet śledziowy: śledziki z żurawiną oraz tradycyjny śledzik w oleju z ziołami

Sałatki

- Klasyczna sałatka jarzynowa
- Gyros

Deska mięs

- Karkówka pieczona w ziołach
- Rolada z boczku

Dodatki

- Pieczywo i masło
- Buraczki z chrzanem

Desery

- Makowiec tradycyjny
- Sernik świąteczny
- Piernik świąteczny przekładany dżemem własnej roboty

Napoje

- Kompot z suszu z przyprawami świątecznymi (goździki, cynamon, anyż)
- Kawa z ekspresu, herbata (różne rodzaje)
- Woda z cytryną i z pomarańczą oraz z przyprawami (gorąca i zimna)



WERSJA III: 260 ZŁ / OS.

Zupa

- Barszcz czerwony z uszkami

Danie główne

- Udo z kaczki pieczone w sosie własnym
- Łosoś zapiekany z migdałami i suszonymi pomidorami

Dodatki

- Kluski śląskie
- Ekologiczne ziemniaki z koperkiem
- Czerwona kapusta z rodzynekami
- Kiszona kapusta (tradycyjna, własnej produkcji)

Ryby i przystawki zimne

- Śledź pieczony w zalewie octowej (własnej produkcji)
- Ryba po grecku
- Galaretka (tymbalik) z łososia
- Duet śledziowy: śledziki z żurawiną oraz tradycyjny śledzik w oleju z ziołami

Salatki

- Klasyczna sałatka jarzynowa
- Gyros

Deska mięs

- Karkówka pieczona w ziołach
- Rolada z boczku
- Kotleciki pieczone

Dodatki

- Pieczywo i masło
- Buraczki z chrzanem

Desery

- Makowiec tradycyjny
- Sernik świąteczny
- Piernik świąteczny przekładany dżemem własnej roboty

Napoje

- Kompot z suszu z przyprawami świątecznymi (goździki, cynamon, anyż)
- Kawa z ekspresu, herbata (różne rodzaje)
- Woda z cytryną i pomarańczą oraz z przyprawami (gorąca i zimna)

- **Sala, na której będziemy Państwa gościć to przestrzeń 120 mkw.** W Sali obok będzie serwowane ciasto i napoje. Jest możliwość wykorzystania **części parkietu do tańca**.
- **Na kolację można przynieść swój alkohol** i inne napoje nie uwzględnione w menu (nie pobieramy za to dodatkowych opłat).
- Możemy również przygotować **upominki świąteczne** dla pracowników według Państwa sugestii.
- **Czas pobytu do godziny 23.00** (możliwość zmiany po wcześniejszym uzgodnieniu).

