

Wigilia 2016 z Restauracją Picanto

W związku ze zbliżającymi się Świętami Bożego Narodzenia Restauracja Picanto ma przyjemność zaprezentować Państwu ofertę na organizację wigilijnego spotkania firmowego. Będziemy wdzięczni jeśli i w tym szczególnym czasie obdarzą nas Państwo swoim zaufaniem i to właśnie Nam powierzą organizację przyjęcia wigilijnego.

Poniżej prezentujemy przykładowe zestawy. Każde menu mogą Państwo dowolnie zmodyfikować.

Istnieje również możliwość skomponowania własnego zestawu.

ZESTAW 1

PRZEKĄSKI ZIMNE

Tatar ze śledzia z marynowanymi piklami, czarnymi oliwkami i oliwą z oliwek

Ryba po grecku

Mieszane sałaty z wędzonym pstrągiem, jajkiem, czarnymi oliwkami, pomidorkami cherry z sosem winegret

Kosze pieczywa mieszane

DANIA CIEPŁE

Tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami okraszone złocistą cebulką

DESER

Keks bakaliowy z nutą waniliową

NAPOJE

Soki owocowe, woda gazowana, niegazowana 0,25 l/osoba

Kawa/herbata – bez ograniczeń

Koszt – 49 zł/osoba

Do rachunku zostanie doliczony 10% serwis

ZESTAW 2

PRZEKĄSKI ZIMNE

Śledź podany na dwa sposoby

(tradycyjny z cebulką w oleju i na ostro z suszonymi pomidorami, musztardą francuską i chilli)

Ryba po grecku

Pstrąg w galarecie

Półmisek pieczonych mięs i pasztetów z tradycyjną ćwikłą

Mieszane sałaty z wędzonym łososiem, ze świeżymi warzywami i dressingiem musztardowym

Kosze pieczywa mieszane

DANIA CIEPŁE

Karp panierowany smażony na klarowanym maśle serwowany z puree ziemniaczanym i gazurowanymi buraczkami

DESER

Makowiec świąteczny

NAPOJE

Soki owocowe, woda gazowana, niegazowana 0,25 l/osoba

Kawa/herbata – bez ograniczeń

Koszt – 69 zł/osoba

Do rachunku zostanie doliczony 10% serwis

ZESTAW 3

PRZEKĄSKI ZIMNE

Tymbaliki rybne z krewetkami, avokado i koperkiem

Sałatka śledziowa

Półmisek pieczonych mięs i pasztetów z tradycyjną ćwikłą

Ryba po grecku

Mieszane sałaty z wędzonym łososiem, ze świeżymi warzywami i dressingiem musztardowym

Krucha tarta z kiszoną kapustą, grzybami i żurawiną

ZUPY

Czerwony barszcz wigilijny z uszkami

DANIE GŁÓWNE

Grillowany pstrąg łososiowy w sosie maślano-kaparowym
serwowany z talarkami ziemniaczanymi i sałatką ze świeżego szpinaku

DESER

Sernik miodowo-cynamonowy na piernikowym spodzie

NAPOJE

Soki owocowe, woda gazowana, niegazowana 0,25 l/osoba

Kawa/herbata – bez ograniczeń

Koszt – 99 zł/osoba

Do rachunku zostanie doliczony 10% serwis