

SPOTKANIA WIGILIJNE

OFERTA DLA FIRM 2011



*Zbliżają się Święta Bożego Narodzenia, a wraz z nimi Wigilia
- dzień szczególny, który w każdej firmie miło się wspomina.*

*Spotkanie wigilijne będzie dla Państwa pracowników chwilą
wytchnienia i wzajemnej radości z oczekiwania na Święta Bożego
Narodzenia.*

*Na ten uroczysty dzień Szef Kuchni Hotelu Bartan Sławomir Sieg
przygotuje dla Państwa Świąteczne Menu, które składać się będzie ze
wszystkiego co w polu, sadzie, wodzie, lesie i ogrodzie, czyli tradycyjnych
potraw kuchni polskiej.*

Propozycje menu wigilijnego w formie bufetu (od 25 osób):

Menu I - 49 zł/os. netto

Barszczyk czerwony

Pierogi z kapustą i grzybami

Śledzik po kaszubsku w oliwie

Salatka włoska (jarzynowa)

Ciepłe bułeczki

Piernik świąteczny z bakaliami i powidłami

Wino białe lub czerwone 150 ml lub sok owocowy 200 ml

Menu II - 49 zł/os. netto

Zupa grzybowa z borowików

Pierogi z kapustą i grzybami

Pstrąg w galarecie

Ciepłe bułeczki

Makowiec z bakaliami

Kawa lub herbata

Wino białe lub czerwone 150 ml lub sok owocowy 200 ml

Menu III - 59 zł/os. netto

*Fantazje rybne (śledzik po kaszubsku w oliwie,
wędzony łosoś z musem chrzanowym, pstrąg w galarecie)*

Ciepłe bułeczki

Barszczyk czerwony

Pierogi z kapustą i grzybami

Makowiec z bakaliami, piernik tradycyjny

Kawa, herbata

Wino białe lub czerwone 150 ml lub sok owocowy 200 ml

Menu IV - 59 zł/os. netto

Fantazje rybne (śledzik po kaszubsku w oliwie, karp w galarecie)

Ciepłe bułeczki

Salatki wigilijne: włoska – jarzynowa,

Zupa grzybowa z borowików

Pierogi z kapustą i grzybami

Sernik firmowy, piernik z bakaliami

Kawa, herbata

Wino białe lub czerwone 150 ml lub sok owocowy 200 ml

Menu V - 79 zł/os. netto

*Fantazje rybne (śledzik w sosie z migdałami i rodzynkami,
wędzony łosoś z musem chrzanowym, karp w galarecie)*

Ciepłe bułeczki

Salatki wigilijne: włoska – jarzynowa

Zupa grzybowa z borowików

Pierogi z kapustą i grzybami

Indyk z bakaliami podany w całości serwowany przez Szefa Kuchni

Sernik firmowy, jabłko pieczone z konfiturą

Kawa, herbata

Wino białe lub czerwone 150 ml lub sok owocowy 200 ml

Propozycje menu wigilijnego zasiadanego (od 20 osób):

Menu I - 60 zł/os. netto

Przystawka:

Śledzik w sosie z migdałami i bakaliami, ciepłe bułeczki, masło smakowe

Danie I:

Barszчыk czerwony z uszkami

Danie główne:

Indyk z sosem jabłkowo – winogronowym z kluseczkami francuskimi i modrą kapustą

Deser:

Makowiec z bakaliami, sernik firmowy

Kawa, herbata na życzenie

Wino białe lub czerwone 150 ml lub sok owocowy 200 ml

Woda mineralna – b.o.

Menu II - 79 zł/os. netto

Przystawka:

Trio pierogowe

Danie I:

Zupa grzybowa z kluseczkami

Danie główne:

Złocisty dorsz w towarzystwie prawdziwków

Deser:

Piernik świąteczny z bakaliami, powidłami i bitą śmietaną

Kawa, herbata na życzenie

Wino białe lub czerwone 150 ml lub sok owocowy 200 ml

Woda mineralna – b.o.

Hotel Bartan

ul. Turystyczna 9A

80-680 Gdańsk

tel. (58) 323 99 08, fax (58) 323 99 01

e-mail: k.bolda@hotelbartan.pl

The Member of





Menu III - 99 zł/os. netto

Przystawka ciepła:

Trio pierogowe, barszчыk czerwony czysty

Danie I:

Zupa grzybowa ze szpeclami

Danie główne:

Golonki na trzy sposoby podane z chrzanem, ziemniakami opiekаныmi
i kapustą kwaszoną zasmażaną

Deser:

Ciasta świąteczne: sernik, makowiec, piernik

Kawa, herbata na życzenie

Wino białe lub czerwone 150 ml lub sok owocowy 200 ml

Woda mineralna - b.o.

Oferujemy również naszą specjalność:

Karpia duszonego z jarzynami w śmietanie, jako zamiana pozycji w menu.

Jeśli nie możecie być Państwo Gośćmi naszej restauracji oferujemy nasze usługi cateringowe w siedzibie Państwa Firmy lub innym wskazanym miejscu. Usługa cateringowa jest dodatkowo płatna 25% wartości usługi.

Delikatne dźwięki kołęd uprzyjemnią Państwu spotkanie wigilijne. Serdecznie zapraszamy na polską gościnę w najlepszym wydaniu!

Informacje i zamówienia:

Katarzyna Bolda

tel. (58) 323 99 08, fax (58) 323 99 01

e-mail: k.bolda@hotelbartan.pl

www.hotelbartan.pl

Hotel Bartan

ul. Turystyczna 9A

80-680 Gdańsk

tel. (58) 323 99 08, fax (58) 323 99 01

e-mail: k.bolda@hotelbartan.pl

The Member of

