

WIGILIE FIRMOWE

SPOTKANIA ŚWIĄTECZNE DLA FIRM



Serdecznie zapraszamy na polską gościnę do naszych restauracji:

- ✿ Restauracja Bursztynowa w Hotelu Bartan, Gdańsk - Wyspa Sobieszewska, ul. Turystyczna 9A
- ✿ Restauracja Kucharia 2, Gdańsk - Wrzeszcz Garnizon, ul. Białoszewskiego 6
- ✿ Kucharia Bistro, Gdańsk - Wrzeszcz Garnizon, ul. Słonimskiego 6

Oferujemy usługi cateringowe w siedzibie Państwa firmy lub w innym, wskazanym miejscu.

Rezerwacja terminów:

☎ 58 323 99 00, 602 651 580

✉ catering@hotelbartan.pl


Hotel BARTAN
★ ★ ★

Właściciel marki

KŪCHARIA ↔ KŪCHARIA²



MENU 4-DANIOWE 99 PLN / OS.

Przystawka

(do wyboru jedna z dwóch pozycji)

- Śledź po żuławsku w oliwie podany z marynowanymi grzybkami, plasterkami marchewki i korniszona
- Rolada z kaczki z wątróbką i pomarańczą

Dodatek: ciepła bułeczka

Zupa

(do wyboru jedna z trzech pozycji)

- Barszcz czerwony z uszkami
- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Zupa z grzybów suszonych gotowana na jarzynach ze śmietaną

Danie główne

- Pierogi własnoręcznie klejone w czterech smakach (porcja 8 sztuk):
 - z kapustą i grzybami podane z zasmażaną cebulką
 - ukraińskie z kwaśną śmietaną
 - z nadzieniem warzywnym (biała kapusta, marchew, por, zielona pietruszka) podane z sosem balsamicznym i sezamem
 - z kurczakiem, pieczarkami, serem żółtym, zieloną pietruszką i sosem serowym

Deser

(do wyboru jedna z dwóch pozycji)

- Jabłko pieczone z konfiturą, cynamonem oraz sosem waniliowym
- Piernik świąteczny z polewą czekoladową i orzechami



MENU 8-DANIOWE 169 PLN / OS.

Przystawka

(do wyboru trzy z sześciu pozycji)

- Łosoś gravlax z koperkiem i dressingiem limonkowym
- Śledź po żuławsku w oliwie podany z marynowanymi grzybkami, plasterkami marchewki i korniszona
- Schab pieczony po kapitańsku z musem jajeczno-chrzanowym
- Rolada z kaczki z wątróbką i pomarańczą
- Sałatka polska jarzynowa z majonezem
- Sałatka z rukolą, mango, granatem, avocado i fetą

Dodatek: ciepła bułeczka

Zupa

(do wyboru jedna z czterech pozycji)

- Barszcz czerwony z uszkami
- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Zupa z grzybów suszonych gotowana na jarzynach ze śmietaną
- Krem porowo-jabłkowy z dodatkiem różowego imbiru i kielków, skropiony oliwą lubczykową



Danie główne

(do wyboru dwie z trzech pozycji)

- **Dorsz smażony z grzybami w śmietanie**
- **Kaczka luzowana z farszem po polsku w towarzystwie ciepłych buraczków**
- **Pierogi własnoręcznie klejone w dwóch smakach (porcja 4 sztuki):**
 - z kapustą i grzybami podane z zasmażaną cebulką
 - z kurczakiem, pieczarkami, serem żółtym, zieloną pietruszką i sosem serowym

Dodatek: ziemniak pieczony z masłem ziołowym

Deser

(do wyboru dwie z trzech pozycji)

- **Jabłko pieczone z konfiturą, cynamonem oraz sosem waniliowym**
 - **Piernik świąteczny z polewą czekoladową i orzechami**
 - **Makowiec z bakaliami**
- 



MENU 12-DANIOWE 199 PLN / OS.

Przystawka

(do wyboru pięć z dziesięciu pozycji)

- Łosoś gravlax z koperkiem i dressingiem limonkowym
- Śledź po żuławsku w oliwie podany z marynowanymi grzybkami, plasterkami marchewki i korniszona
- Ryba po grecku
- Schab pieczony po kapitańsku z musem jajeczno-chrzanowym
- Rolada z kaczki z wątróbką i pomarańczą
- Indyk z morelą w maladze
- Pasztet świąteczny
- Zylc kaszubski
- Sałatka polska jarzynowa z majonezem
- Sałatka z rukolą, mango, granatem, avocado i fetą

Dodatek: ciepła bułeczka

Zupa

(do wyboru dwie z czterech pozycji)

- Barszcz czerwony z uszkami
- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Zupa z grzybów suszonych gotowana na jarzynach ze śmietaną
- Krem porowo-jabłkowy z dodatkiem różowego imbiru i kielków, skropiony oliwą lubczykową



Danie główne


(do wyboru trzy z pięciu pozycji)

- Łosoś pieczony z pastą po piracku
- Dorsz smażony z grzybami w śmietanie
- Kaczka luzowana z farszem po polsku w towarzystwie ciepłych buraczków
- Zraz wieprzowy zawijany z farszem gdańskim
- Pierogi własnoręcznie klejone w dwóch smakach (porcja 4 sztuki):
 - z kapustą i grzybami podane z zasmażaną cebulką
 - z kurczakiem, pieczarkami, serem żółtym, zieloną pietruszką i sosem serowym

Dodatek: ziemniak pieczony z masłem ziołowym

Deser

(do wyboru dwie z pięciu pozycji)

- Jabłko pieczone z konfiturą, cynamonem oraz sosem waniliowym
 - Piernik świąteczny z polewą czekoladową i orzechami
 - Makowiec z bakaliami
 - Sernik z kajmakiem i płatkami migdałowymi
 - Rogalik z konfiturą, lukrem i kandyzowanymi owocami
- 



SKOMPONUJ WŁASNE MENU Z POTRAW WIGILIJNO ŚWIĄTECZNYCH

Zimne przekąski:

- Ryba po grecku 100/60g – 16,00
- Śledź po żuławsku w oliwie podany z marynowanymi grzybami, plasterkami marchewki i korniszona 80/50g – 15,00
- Łosoś gravlax z koperkiem i dressingiem limonkowym 80g – 25,00
- Łosoś w zalewie z rodzynkami i migdałami 80/50g – 20,00
- Łosoś na warzywach pokryty cytrynową galaretką 80/50g – 20,00
- Paszтет świąteczny 60g – 8,90
- Paszтет świąteczny w cieście francuskim – 60g – 9,90
- Rolada z kaczki z wątróbką 50g – 12,00
- Tymbaliki drobiowe 1 szt. – 8,90
- Schab w galarecie z suszoną śliwką 70/40g – 12,00
- Indyk z morelą w maładze 70/40g - 15,00
- Schab pieczony po kapitańsku z musem jajeczno-chrzanowym 50g – 15,00
- Sałatka jarzynowa 100g – 10,00
- Francuska sałatka ziemniaczana z zieloną pietruszką i oliwą czosnkową 100g – 10,00
- Sałatka z selera naciowego i winogron z serem camembert i orzechami włoskimi 70g – 12,00
- Sałatka z rukolą, mango, granatem, awokado i fetą z sosem balsamicznym 70g – 15,90
- Sałatka ze szpinakiem, melonem, gruszką i pestkami granatu z sosem miodowo jabłkowym 70g – 15,90
- Sałatka z pieczonych buraków z kozim serem, rukolą, marynowaną gruszką z sosem balsamicznym 100g – 15,90
- Sałatka z tortellini ze szpinakiem, ananasem, wędzonym kurczakiem i papryką z majonezem 100g – 19,00
- Półmisek wędlin z hotelowej wędzarni 100g – 15,00
- Zylc kaszubski 100g - 10,00



Zupy

- Barszcz czerwony z pasztecikiem 300ml – 18,00
- Barszcz czerwony z uszkami 300ml – 18,00
- Zupa z grzybów suszonych gotowana na jarzynach ze śmietaną 300ml – 25,00
- Porowo-jabłkowy duet z dodatkiem różowego imbiru i kiełków skropiony oliwą lubczykową 300ml – 25,00

Dania główne

- Mix pierogów własnoręcznie klejonych 8szt. (z kapustą i grzybami; ukraińskie; z nadzieniem warzywnym z sosem balsamicznym; z nadzieniem mięsnym; z kurczakiem, pieczarkami, serem żółtym, zieloną pietruszką i sosem serowym) – 40,00
- Dorsz smażony z grzybami w śmietanie, pieczony ziemniak z masłem ziołowym – 55,00
- Gołąbek we włoskiej kapuście z kaszą i warzywami 100g – 15,00
- Krokiety z mięsem 1szt. – 15,00
- Kotlet De Volaille 120g – 20,00
- Naleśniki z warzywami zapiekane z serem 1szt. – 20,00
- Dorsz z patelni w słonecznikowej panierce 100g – 29,00
- Golonka na 3 sposoby (z warzywami, z grzybami, z farszem mięsnym) 150g – 29,00
- Kaczka luzowana z farszem po polsku, kopytka, modra kapusta – 55,00
- Bigos wigilijny z grzybami i suszoną śliwką 300g – 39,00
- Bigos staropolski z mięsem 300g – 50,00
- Zraz wieprzowy zawijany z farszem gdańskim, pieczony ziemniak z masłem ziołowym, buraczki na ciepło – 45,00
- Zraz wołowy zawijany z farszem staropolskim, pieczony ziemniak z masłem ziołowym, buraczki na ciepło – 55,00

Desery

- Jabłko pieczone z konfiturą, cynamonem oraz sosem waniliowym 1szt. - 12,00
- Piernik świąteczny z polewą czekoladową i orzechami - 15,00
- Makowiec z bakaliami - 15,00
- Sernik z kajmakiem i płatkami migdałowymi - 15,00
- Rogalik z konfiturą, lukrem i kandyzowanymi owocami - 12,00

Dodatki

- Marynaty z kaszubskiego kredensu 100g – 10,00
- Bułka / masło 1 szt – 8,00
- Sos tatarski 100g – 10,00
- Sos żurawinowo gruszkowy 100g – 19,00



Polecamy również do każdego menu:

Pakiet napoi gorących (kawa, herbata) bez limitu: 30 PLN/os.

Pakiet napoi (sok pomarańczowy i jabłkowy, woda mineralna) bez limitu: 30 PLN/os.

Cydr 0,7l - 50 PLN

Wino białe lub czerwone 0,7l: 70 PLN

Prosecco 0,7l: 80 PLN

Kompot wigilijny z suszu 200ml: 12 PLN

Wódka biała Wyborowa / Luksusowa 0,5l – 100 PLN

Jack Daniel's 0,7l: 250 PLN

Whisky Johny Walker / Ballantines / Grant's 0,7l- 220 PLN

Informacje dodatkowe

- wszystkie podane ceny są cenami netto
- minimalna wartość zamówienia wynosi 1000 zł netto
- obsługa cateringu lub dostawa i odbiór cateringu jest dodatkowo płatna (10% - 25%) i wyceniana indywidualnie w zależności od ilości osób, miejsca wykonania usługi oraz charakteru obsługi bankietowej (dostarczenie stołów, bielizny i zastawy stołowej, zapewnienie obsługi kelnerskiej)
- ostateczna liczba uczestników uzgadniana jest na 5 dni przed realizacją zamówienia

Możliwość wykupienia vouchera kwotowego dla pracowników firmy do wykorzystania na usługi gastronomiczne w naszych restauracjach.

<https://www.hotelbartan.pl/ceny-i-pakiety/vouchery>



Rezerwacja terminów:

Hotel Bartan Team
www.hotelbartan.pl

58 323 99 00, 602 651 580
catering@hotelbartan.pl

Kucharia Team
www.kucharia.pl