



POMERANKA
Ośrodek Wypoczynkowy

Szanowni Państwo,

Wychodząc naprzeciw Państwa potrzebom i oczekiwaniom przygotowaliśmy ofertę dań świątecznych na wynos, które z przyjemnością przygotujemy dla Państwa aby nadchodzące Święta były dla Was wyłącznie przyjemnością i rozkoszą dla podniebienia.

Serdecznie zapraszamy!





POMERANKA

Ośrodek Wypoczynkowy

	Dania Świąteczne na wynos z odbiorem własnym Ośrodek Wypoczynkowy Pomeranka	jednostka miary	wielkość porcji	cena brutto
1.	Barszcz wigilijny	L	1L	20,00 zł
2.	Zupa borowikowa z lanymi kluskami	L	1L	45,00 zł
3.	Pasztecik z kapustą i grzybami	SZT	50g/szt	4,00 zł
4.	Pierogi z kapustą i grzybami	SZT	50g/szt	2,50 zł
5.	Tarta z porem i łososiem wędzonym	SZT	100g/szt	11,00 zł
6.	Tarta ze szpinakiem i serem pleśniowym	SZT	100g/szt	10,00 zł
7.	Zraz wołowy z klasycznym nadzieniem , sos własny	SZT	110g/70g	19,00 zł
8.	Bigos	KG	1 kg	39,00 zł
9.	Łazanki z kapustą i grzybami	KG	1 kg	28,00 zł
10.	Beef Strogonoff	L	1 L	60,00 zł
11.	Pstrąg w galarecie	szt	50g/30g	10,00 zł
12.	Łosoś w galarecie	szt	45g/30g	12,00 zł
13.	Łosoś marynowany w koprze	kg	1 kg	200,00 zł
14.	Tatar ze świeżego i wędzonego łososia	szt	50 g	8,00 zł
15.	Dorsz w sosie greckim	szt	50g/50g	7,00 zł
16.	Śledź w sosie tatarskim	szt	50g/50g	6,00 zł
17.	Galantyna z kurczaka z wędzoną szynką	kg	1 kg	45,00 zł
18.	Schab pieczony w majeranku	kg	1 kg	45,00 zł
19.	Rolada z boczku marynowana w czosnku i musztardzie	kg	1 kg	55,00 zł

SMACZNYCH I ZDROWYCH ŚWIĄT!!

W przypadku zainteresowania prosimy o kontakt mailowy: repcja@pomeranka.pl

Zamówienia przyjmujemy do piątku 15 grudnia do godz.: 10:30.

Prosimy nie czekać do ostatniej chwili.

Odbiór osobisty zamówień jest możliwy 23 grudnia całą dobę lub 24 grudnia do godziny 14:00. Ośrodek Wypoczynkowy Pomeranka_Al. Gen. Józefa Hallera 245 Gdańsk Brzeźno.





Menu wigilijne w formie bufetu catering min. 30 osób - do 3 godzin

MENU I – bufet do 3 godzin

Propozycja menu wigilijnego 130 zł / osoba

Na zimno:

- Pstrąg pod cytrynową galaretką
- Rolada z karpia z bakaliami
- Dorsz "po grecku"
- Duet ze śledzia:
 - śmietanie z jabłkiem, kiszonym ogórkiem i młodą cebulką
 - pomidorami, cebulą i wędzoną śliwką
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka ziemniaczana z wędzonym łososiem
- Pieczyno, masło, sos tatarski

Na ciepło:

- Barszcz wigilijny z pasztecikiem z pieczarkami
- Filet z pstrąga z migdałami, sos szary
- Pierogi z kapustą i grzybami

Desery

- Strucla z makiem
- Sernik
- Piernik

MENU II - bufet do 3 godzin

Propozycja menu wigilijnego 150 zł/ osoba

Na zimno:

- Pstrąg tęczowy w koperkowej galaretkie
- Naleśnikowe cannelloni z wędzonym łososiem i chrzanowym mascarpone
- Dorsz "po grecku"
- Miruna z sosem tatarskim i zieloną pietruszką
- Śledź z pomidorami, wędzoną śliwką i suszonymi grzybami
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka śledziowa z jajkiem, marynowanymi buraczkami, kiszonym ogórkiem, ziemniakami i krążkami cebuli
- Pieczyno, masło

Na ciepło:

- Zupa grzybowa z lanymi kluskami
- Filet z karpia, duszone pieczarki
- "Gołąbki" z łososiem i warzywami
- Pierogi z kapustą i grzybami

Desery

- Jabłecznik
- Sernik
- Piernik świąteczny





POMERANKA

Ośrodek Wypoczynkowy

MENU III - bufet do 3 godzin

Propozycja menu wigilijnego 175 zł/osoba

Na zimno:

Łosoś marynowany w koprze, soli morskiej i cukrze trzcinowym, sos miodowo- musztardowy
Różowy pstrąg w winnej galaretkie z warzywami
Tymbalik z karpia z rodzynkami, marchewką i borowikami
Sandacz z jajkiem, małosolnym ogórkiem, chrzanem i koprem
Dorsz "po grecku"
Tatar ze śledzia na krążkach razowca
Śledź marynowany w oleju, słodkiej cebulce i tłuczonym pieprzu
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka z pieczonym łososiem, fasolką, marynowanymi grzybkami, buraczkami, korniszonem
i szczypiorkiem
Pieczywo, masło, sos tatarski

Na ciepło:

Barszcz biały z leśnymi grzybami
Filet z karpia z duszonymi borowikami
Kulebiak z pstrągiem i szpinakiem
Pierogi z kapustą i grzybami
Ziemniaczane kopytka

Desery

Sernik staropolski
Makowiec z bakaliami
Piernik świąteczny





MENU IV - bufet do 3 godzin

Propozycja menu wigilijnego bufetowego 205 zł/ osoba

Na zimno:

Łosoś faszerowany marchewką duszoną w pomarańczach (podawany w całości, serwowany przez obsługę)

Węgorz w winno- koperkowej galaretkie

Triangle z sandacza z rakowymi szyjkami, jajkiem przepiórczym, ogórkiem małosolnym i chrzanem

Karp po żydowsku

Medaliony z dorsza w sosie „greckim”

Tatar ze śledzia z wędzonym majonezem i kawiozem z troci

Salceson z leśnych grzybów

Mieszane sałaty z warzywami, wędzonym pstrągiem, helskim anchovies, grzankami i jogurtową emulsją

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka śledziowa z marynowanymi grzybkami, korniszonem, szczypiorkiem i kaparami

Na ciepło:

Borowikowa z kluseczkami / klopsiki z karpia

Sandacz z duszonymi porami i kurkami

Gołąbki z łososiem, perłową kaszą i warzywami

Kulebiak z kapustą i grzybami

Krokiety ziemniaczane z orzechami

Marchewka glazurowana w miodzie i cytrynie

Deser:

Jabłecznik

Sernik z rodzynkami

Piernik z czekoladą

Kompot z suszonych owoców

Dodatkowo napoje zimne i gorące bez limitu w godzinach trwania imprezy (do 3 godzin)

Kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna – ustawiona na bufecie z deserami

Woda niegazowana oraz soki (pomarańcz, jabłko) – ustawione na stołach

Kompot z suszu – ustawiony na stołach

Cena napoi 30 zł /os.

Zapewnia organizator:

Choinka

Oplątek

Stoły i krzesła

