



OGRODY ALICJI
RESTAURACJA

Świąteczna WIGILIA FIRMOWA

ŚWIĘTA TO CZAS BLISKOŚCI
I WSPÓLNEGO CZASU
NASZA OFERTA WIGILIJNA
TO SMAK TRADYCJI, KTÓRY
ŁĄCZY POKOLENIA

Pozwól nam zadbać o kulinarną
oprawę tego wyjątkowego spotkania

Kontakt: kontakt@dworek-tryumf.pl 570 028 965

TRYUMF
HOTEL

Świąteczna WIGILIA FIRMOWA

MENU I

125 ZŁ / OS

ZUPA | jedna do wyboru

Barszcz czerwony z francuskim pasztecikiem

Krem grzybowy z ziołowymi szpeclami

Chowder | zupa rybna

DANIE | jedno do wyboru

Sandacz z musem cytrynowo-kaparowym, kopytka ziemniaczane i brokuł

Noga z kaczki z zapiekanką gratin i modrą kapustą

Konfitowana karkówka na purre szczypiorkowym z burakami glazurowanymi

Cukinia zapiekana z warzywami i parmezanem

ZESTAW ŚWIĄTECZNYCH CIAST

Sernik, makowiec świąteczny, brownie, mini ptysie, deserki tiramisu

NAPOJE

Kompot z suszonych owoców, woda, sok pomarańczowy, sok jabłkowy, kawa z ekspresu, wybór herbat



Świąteczna WIGILIA FIRMOWA

MENU II

180 ZŁ/OS

ZUPA | jedna do wyboru

Barszcz czerwony z francuskim pasztecikiem

Krem grzybowy z ziołowymi szpeclami

Chowder | zupa rybna

DANIE | jedno do wyboru

Sandacz z musem cytrynowo -kaparowym, kopytka ziemniaczane i brokuł

Noga z kaczki z zapiekanką gratin i modrą kapustą

Konfitowana karkówka na purze szczypiorkowym z burakami glazurowanymi

Cukinia zapiekana z warzywami i parmezanem

PRZEKĄSKI | na stole gości

Pasztet z cieciorki na żurawinie

Śledź z rodzynką i przyprawami korzennymi

Tortilla z warzywami

Mięsa wędzone (karkówka, boczek, schab, kiełbasa)

Pieczony burak z kozim serem i mandarynką

Krewetka w mango chutney

Pasztet wieprzowy ze śliwką

Croissant z kremowym serkiem i łososiem

Sos tatarski | sos żurawinowy

ZESTAW ŚWIĄTECZNYCH CIAST

Sernik, makowiec świąteczny, brownie, mini ptysie, deserki tiramisu

NAPOJE

Kompot z suszonych owoców, woda, sok pomarańczowy, sok jabłkowy, kawa z ekspresu, wybór herbat



OFERTA DODATKOWA

Elegancka przekąska 15 zł/os

Wędzony łosoś z serkiem philadelphia
i musem mango

Pasztet z sosem tatarskim

Pieczony burak z kozim serem

Dania gorące serwowane na półmiskach

lub w bemaarach 40zł/ os

(minimum 20 os)

Pierogi z kapustą i grzybami

Pierogi z mięsem

Tradycyjna babka ziemniaczana

Świąteczna kapusta wigilijna

Nasze specjalty

Tatar wołowy (900 g) 190 zł

Szczupak faszerowany (1,5 kg) 600 zł

Łosoś pieczony w całości (ok 2kg) 800 zł

Smalec Podlaski (250g) 25 zł

Chleb własnego wypieku 20 zł

Dodatkowe słodkości:

Beza Pavlova (ok 1,5 kg) 220 zł

Makaroniki (20 szt) 160 zł

Deser monoporcja (min 10 szt) 20 zł/szt

Wino grzane 200 ml 18 zł

Świąteczna ucztą w wyjątkowej oprawie



OGRODY ALICJI
RESTAURACJA

W cenie przyjęcia:

Profesjonalna obsługa

Świąteczna dekoracja sali

Możliwość bezpłatnej zamiany dań zgodnie z preferowaną dietą

Bezpłatny, przestronny parking

Brak korkowego- alkohol możecie Państwo posiadać własny lub zamówić w naszej Restauracji.

Alkohol jest chłodzony i wystawiany w coolerach z lodem

WAŻNE INFORMACJE

- Gwarancją rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 500 zł
PeKaO S.A. o/Białystok 03 1240 1154 1111 0010 0902 2974
- W przypadku rezygnacji z przyjęcia zadatek nie podlega zwrotowi
- Ostateczne potwierdzenie liczby osób należy podać na 10 dni przed terminem przyjęcia
- Maksymalny czas trwania przyjęcia do godz. 21:00
- Możliwość wystawienia faktury na firmę, po wcześniejszym zgłoszeniu, przy dokonywaniu rezerwacji (przed wpłatą zadatku). W przeciwnym razie nie będzie możliwości wystawienia faktury

HOTEL DWOREK TRYUMF DĄBROWSCY SPÓŁKA JAWNA

UL. Klepacka 1

16-001 Księżyno

Kontakt:

Biuro Organizacji Eventów

Tel. 570 028 965

kontakt@dworek-tryumf.pl

TRYUMF
HOTEL