

MENU NA WIGILIĘ 2023



Zapraszamy do organizacji wigilii firmowych w Szary Residence.

Każdy pakiet wigilijny zawiera:

Nakrycie stołów białym obrusem, kwiatami, świecami

Świąteczna muzyka, choinka, sianko

Profesjonalna obsługa kelnerska

Oplatek

Domowy kompot z suszonych owoców

Napoje ciepłe i zimne bez limitu

Więcej informacji:

Bartosz Radwan

b.radwan@szaryresidence.pl

nr. 601407316

Tradycyjna wigilia

109 zł/os. lub 89 zł/os. bez karpia

Serwowane:

Barszcz biały wigilijny z podgrzybkami
Karp panierowany smażony na maśle (150g/os.)

Półmiski:

Pierogi z kapustą i grzybami (5 szt./os.)
Ziemniaki gotowane z masełkiem i koperkiem
Makowiec z kruszonką i sosem waniliowym
Kapusta z grochem

Kompot z suszonych owoców
Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe





HOTEL

SZARY RESIDENCE



MENU WIGILIJNE

Tradycyjna wigilia plus

139 zł/os.

Serwowane:

Barszcz czerwony z uszkami farsz z podgrzybków

Karp panierowany smażony na maśle (150g/os.)

Wigilijny sernik z pomarańczą

Półmiski:

Pierogi z kapustą i grzybami (5szt./os.)

Pierogi ruskie (5szt./os.)

Łazanki z makiem i bakaliami

Ziemniaki gotowane z masełkiem i koperkiem

Kapusta z grochem i grzybami

Kompot z suszonych owoców

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe



Wigilijna biesiada

159 zł/os.

Podawane w wazach i półmiskach na stole

Zupa grzybowa z łazankami

Karp panierowany smażony na maśle (150g/os.)

Pierogi z kapustą i grzybami (5szt./os.)

Pierogi ruskie (5szt./os.)

Ziemniaki gotowane z masełkiem i koperkiem

Kapusta z grochem

Surówka z kapusty czerwonej z rodzynkami

Rolada makowa z rodzynkami i rumem

Wigilijny sernik z pomarańczą

Kompot z suszonych owoców

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

+Dwie przekąski do wyboru:

Ryba po grecku

Śledziki po wiejsku

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z tuńczykiem

Pieczyno, masło



SZARY RESIDENCE



MENU WIGILIJNE

Świąteczna uczta

209 zł/os.

Serwowane w wazach i półmiskach na stole

Krem z leśnych grzybów z jogurtem ziołowym, paluszki z ciasta francuskiego z czarnuszką

Barszcz czerwony z uszkami farsz z podgrzybków

Trzy dania ciepłe do wyboru z poniższych:

Karp smażony na maśle (100g/os.)

Łosoś z sous vide w sosie cytrynowym (100g/os.)

Pierogi z kapustą i grzybami (5szt./os.)

Pierogi ruskie (5szt./os.)

Ziemniaki gotowane z masełkiem i koperkiem

Kapusta z grzybami i żurawiną

Kapusta czerwona zasmażana

Sernik wigilijny z pomarańczą

Makowiec z kruszonką, skórką limonki, jabłkiem i bakaliami

Kompot z suszonych owoców

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

Zimny bufet:

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Pasztet domowy z grzybami leśnymi

Śledź z czerwoną cebulą i żurawiną

Pieczywo, masło

WIGILIA DO RANA W CHACIE GRILLOWEJ



Na dłuższą zabawę przy muzyce (nawet do 3:00) zapraszamy do Chaty Grillowej. W ofercie dla min. 20 osób świąteczne menu bufetowe, napoje bez limitu, ogrzewanie, nagłośnienie i świąteczny wystrój.

Wigilia do rana

279 zł/os.

Serwowane na bufet

Barszcz biały wigilijny z podgrzybkami i grochem

Barszcz czerwony z uszkami

Pierogi z kapustą i grzybami (5szt./os.)

Pierogi ruskie (5szt./os.)

Karp panierowany smażony na maśle (100g/os.)

Ziemniaki z masłem i koperkiem

Kapusta z grochem

Łazanki z makiem i bakaliami

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Pasztet domowy z grzybami leśnymi

Śledź z czerwoną cebulą i żurawiną

Pieczyno, masło

Sernik wigilijny z pomarańczą

Makowiec z kruszonką, skórką limonki, jabłkiem
i bakaliami

Rolada makowa z rodzynekami i rumem

Napoje bez limitu:

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

Pepsi, Mirinda, 7Up,

Kompot z suszonych owoców, piwo i wino