



— Wigilia 2018 —

W SCANDIC GDAŃSK

Scandic



BUFET POWYŻEJ 20 OSÓB

ZIMNE

Wędzony łosoś gravlax z chrzanem i smażonym koprem
Śledzie w 2 odsłonach (z musztardą i ziemniakiem /lub/
Kaszubskie z wędzoną papryką)
Terrina z indykiem, cebulą i karmelem
Sałatka Grecka z serem Typu feta
Tarta Quishe z serem i żurawiną
Deska pieczonych mięs z żurawiną

ZUPA

Barszcz czerwony na pieczonych burakach z uszkami

DANIA GŁÓWNE

Dorsz pieczony z orzechami i sosem cytrynowym
Polska kaczka z jałowcem i sosem śliwkowym
Kapusta postna z grzybami
Kalafior z brukselką i kasztanami
Pieczone ziemniaki z masłem

DESERY

Tarta półkrucha ze śliwkami
Sernik ze skórką pomarańczową
Ciasto serowo makowe z jogurtem

NAPOJE

Kawa, herbata, woda, kompot z suszu

CENA: 84 pln/osobę



BUFET POWYŻEJ 20 OSÓB

ZIMNE

Tatar z wędzonego łosia ze słonecznikiem i kaparami
Śledzie w 2 odsłonach (z musztardą i ziemniakiem /lub/ kwaśną
śmietaną i kawiozem)
Deska pieczonych i suszonych mięs z dodatkami
Sałatka z pieczonych polskich jarzyn
Tarta z wędzonym boczkiem.
Wędzone ryby i przetwory rybne
Selekcja pikli i stoików Scandic
(dżemy home made, rokitnik w occie, żurawina etc.)

ZUPA

Staropolska zupa grzybowa z kluseczkami i pietruszką

DANIA GŁÓWNE

Dorsz pieczony z orzechami, kremowym kalafiozem i kminem
Kukurydziany kurczak pieczony z szalwią i morelami
Pierogi z kapustą i grzybami podawane z okrasą
Warzywa korzeniowe z palonym masłem i kasztanami
Pieczone ziemniaki z masłem
Fasolka szparagowa z orzechami

DESERY

Ciasto kruszaniec z bezą
Ciasto serowo makowe z jogurtem
Ciasto makówka z jabłkiem

NAPOJE

Kawa, herbata, woda, kompot z suszu

CENA: 96 pln/osobę





MENU SERWOWANE:

ZUPA

Domowy barszcz z uszkami i grzybami

DANIE GŁÓWNE

Dorsz ze szpinakiem i pestkami dyni
podawany z sosem maślanym i warzywami

DESER

Szarlotka z przyprawą korzenną i sosem waniliowym

NAPOJE

Kawa, herbata, woda, kompot z suszu

CENA: 62 pln/osobę



MENU SERWOWANE:

ZUPA

Staropolski bulion grzybowy podawany z kluseczkami

DANIE GŁÓWNE

Długo gotowana pierś z kaczki na czerwonej kapuście
z pieczonymi ziemniakami i estragonem

DESER

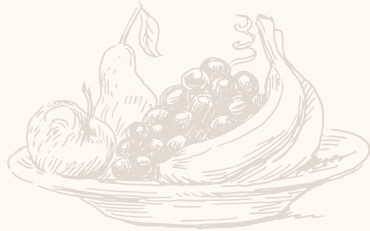
Zimowy sernik z żurawiną i kruszonką piernikową

NAPOJE

Kawa, herbata, woda, kompot z suszu

CENA: 71 pln/osobę

DODATKOWE OPCJE MENU – STACJE TEMATYCZNE



ŚWIĄTECZNE PRYSMAKI SZWECJI:

STACJA Z MASZYNĄ DO ROBIENIA WŁASNYCH ROŻKÓW KRUMKAKE (SŁODKICH LUB SŁONYCH).

DODATKI SŁODKIE

Różnego rodzaju owoce (świeże, konfitury, dżemy, sosy)

Bitą śmietana

3 rodzaje kremów (waniliowy, piernikowy, żurawinowy)

Dodatki: posypka kawowa, kakao, słodkie rurki oraz kruszonki maślane

DODATKI SŁONE

Wybór sałat

Deska mięs i wędlin dojrzewających

Deska wędzonych ryb

Dodatki suche (pestki dyni, słonecznik, migdały itp.)

3 rodzaje sosów lub dressingów

STACJA UZUPEŁNIANA PRZEZ 2 GODZINY.

CENA: 39 pln/osobę



STACJA PIEROGARNIA:

STACJA MA NA CELU STWORZENIE SWOICH UNIKATOWYCH PIEROGÓW NA SŁODKO ORAZ SŁONO.

DODATKI SŁODKIE

Owoce i przetwory

Słodki twaróg

Dwa rodzaje kremów

Dodatki w postaci karmelizowanych orzechów, słonecznika itp.

DODATKI SŁONE

Zasmażana kapusta

Posiekane i ugotowane grzyby

Szpinak z twarogiem

Mięso do farszu

KAŻDY UCZESTNIK MOŻE OTRZYMAĆ ZAPASKĘ Z LOGO FIRMY BĄDŹ Z WZOREM ŚWIĄTECZNYM. DODATKOWO PŁATNE.

CENA: 37 pln/osobę



STACJA ŚLEDZIK NA RAZ:

STACJA MA NA CELU STWORZENIE WŁASNEJ KOMBINACJI PRZYPAW DO ŚWIĄTECZNEGO ŚLEDZIA.

DODATKI

Syrop cebulowy

Zioła oraz przyprawy korzenne

Dodatki warzywne w postaci czerwonej cebuli / kopru / musztardy / kawioru

Oliwy smakowe oraz dressingi i sosy

Pieczycwo, podplomyki oraz tortille

Kremowe pieczone ziemniaki

Tapenady oraz hummusy

Dojrzewające szynki

KAŻDY Z UCZESTNIKÓW BĘDZIE MÓGŁ ZABRAĆ WŁASNĄ KOMBINACJĘ ŚLEDZIOWĄ W OZDOBNYM SŁOICZKU. DODATKOWO PŁATNE - 12 PLN / SZT.

CENA: 36 pln/osobę