

---

**SPOTKANIE ŚWIĄTECZNE  
2022**

---

**W SCANDIC WROCŁAW**

**KONTAKT**  
[wroclaw@scandichotels.com](mailto:wroclaw@scandichotels.com)  
tel. +48 71 787 00 00

**Scandic**



## **MIEJSCE UROCZYSTOŚCI**

Proponujemy klimatyzowane sale bankietowe lub salę restauracyjną, z doskonałą akustyką, które można zaaranżować według Państwa wymagań tak, aby zapewnić niezapomnianą atmosferę spotkania.

# MENU SERWOWANE



## Zestaw I - 115 PLN/os.

### Zupa:

Barszcz czerwony z kiszonych buraków z grzybowymi uszkami

### Danie główne:

Polędwica z dorsza z orzechową kruszonką, purée z piżmowej dyni, grillowaną sałatą rzymską z zielowym dressingiem

### Deser:

Sernik cyjmonowy z konfiturą śliwkową

## Zestaw II - 125 PLN/os.

### Przystawka:

Podwędzany filet z makreli, białe winogrona, ogórek kiszony, majonez z zielonym pieprzem, grzanki zielowe

### Zupa:

Zupa z grzybów z wytrawnym faworkiem orzechowym

### Danie główne:

Filet z kaczki, purée z pieczonego jabłka z imbirem, szpinakowe kopytka, karmelizowane marchewki, żurawinowy demi glace

### Deser:

Szarlotka z lokalnych jabłek z cyjmonem, migdałową kruszonką i kremem pomarańczowym

## Zestaw III - 145 PLN/os.

### Przystawka:

Maślane tosty z bocznikami, kozim serem i sosem truflowym

### Zupa:

Podwójnie warzony Consome z kaczki z kluskami faszerowanymi szynką dojrzewającą

### Danie główne:

Sezonowany antrykot z grilla z ziemniaki gratin, grzybami shimey, konfitowaną pietruszką z miodem i rozmarynem

### Deser:

Tort makowy z chałwą, z kruszonką z białej czekolady i kokosa

# BUFET



## **Bufet zestaw I - 119 PLN/os.**

### Zupa:

Barszcz z kiszonych buraków z grzybowymi uszkami

### Danie główne:

Konfitowana noga z kaczki z sosem z suszonej śliwki i czerwonego wina

Filet z dorsza z orzechami włoskimi i masłem ziołowym

Pierogi z kapustą i grzybami z omastą z szalotki i trybuli

Karmelizowane marchewki

Ziemniaki pieczone z solą morską, rozmarynem i kolorowym pieprzem

### Deser:

Piernikowe muffiny z powidłami i białą czekoladą

Świąteczna kutia z makiem, bakaliami i lokalnym miodem gryczanym

## **Bufet zestaw II - 139 PLN/os.**

### Zupa:

Zupa grzybowa z ziołowymi kluskami

### Danie główne:

Pieczona pierś z kurczaka kukurydzianego

z morelami i suszonymi śliwkami

Filet z sandacza z salsą pomidorową, kolendrą i migdałami

Brukselka z masłem i szalotką

Pierogi z kaszą gryczaną i twarogiem Ślubowskim

Ravioli z ricottą i szpinakiem

Ziemniaki pieczone z solą morską, rozmarynem i kolorowym pieprzem

### Deser:

Delicja makowa z mascarpone, bakaliami i miodem

Sernik świąteczny

Brownie czekoladowe z chałwą

## BUFET

### Bufet zestaw III - 155 PLN/os.

#### Zupa:

Barszcz z kiszonych buraków z grzybowymi uszkami

#### Danie główne:

Pierś z kaczki w winnym sosie z czerwonymi borówkami

Rolada z indyka z szynką dojrzewającą  
w sosie z szalwii, białego wina i borowików

Filet z łososia z pomarańczami i grillowaną cykorią

Wegańskie pierogi z selekcją soczewicy

Ziemniaki pieczone z solą morską, rozmarynem  
i kolorowym pieprzem

Czerwona kapusta gotowana w czerwonym winie  
z lokalnymi jabłkami i żurawiną

#### Deser:

Tort marchewkowy z cynamonem i mascarpone

Szarlotka z lokalnych jabłek z cynamonem i musem orzechowym

Ciasto czekoladowe ze śliwkami marynowanymi w brandy

### Bufet zimny - 75 PLN/os.

Marynowane matiasy w pomidorach i w sosie musztardowo-miodowym

Łosoś wędzony z dressingiem ziołowym i smażonymi kaparami

Wędzona gęsiina z granatem i sosem balsamicznym

Lokalne sery Ślubowskie marynowane w oliwie, ziołach,  
jałowcu i pieczonym czosnku

Salatka z pieczonych ziemniaków, fasolki szparagowej i kurek

Salatka z grzybowym tortellini, kaparami,  
suszonymi pomidorami i rukolą

Soczysta wołowina Manzo

na maślanach grzankach ze śliwką i sosem truflowym

Domowe pieczywo, masło, oliwy smakowe





---

## INFORMACJE DODATKOWE

---

Ceny wszystkich zestawów menu obejmują  
pakiet napojów soft  
( woda SCANDIC, kompot z suszu, kawa, herbata)

---

Grzane wino z goździkami, cynamonem i pomarańczą  
25 PLN/os.

---

Menu serwowane lub bufetowe  
dedykowane jest na spotkania do 3h.

Menu serwowane lub bufetowe + bufet zimny  
dedykowane jest na spotkania do 5h.

---

# SPOTKANIE ŚWIĄTECZNE

---

**W SCANDIC WROCŁAW**

Piłsudskiego 53-57 · 50-032 Wrocław  
[meeting.wroclaw@scandichotels.com](mailto:meeting.wroclaw@scandichotels.com)

[wroclaw@scandichotels.com](mailto:wroclaw@scandichotels.com)  
tel. +48 71 787 00 00

**Scandic**