



OLENDERSKIE SPOTKANIE WIGILIJNE

Firmowe Wigilie dają nam chwile wytchnienia, spotkania przy wspólnym stole. To idealny moment na podsumowanie efektów codziennej pracy, dokonań i sukcesów oraz wyznaczenie celów na kolejny rok. Podziękuj pracownikom i kontrahentom za współpracę i wzmocnij więzi.

OFERUJEMY

Klimatyczne miejsce z dala od miejskiego zgiełku, Tradycyjne potrawy świąteczne, 60 pokoi w stylu rustykalnym,
Strefa basenowa - basen i jacuzzi z panoramicznym widokiem na Jezioro Kuchenne, sucha sauna i łaźnia parowa,
Ognisko z pieczeniem kiełbasek i olenderskim grzańcem
zmożliwością nastrojowej muzyki na żywo od 500zł/h.

Dodatkowo zorganizujemy
dla Ciebie i Twojej firmy warsztaty:
Warsztaty pierniczkowe od 60zł / os,
Las w słoiku od 199 zł /os,
Warsztaty świec 70 zł /os,
Warsztaty Alkohol Ink Ceramika 160 zł/os

*Powyższe ceny są cenami brutto.



MENU

ZESTAW PODSTAWOWY

ZUPA PODANA W WAZACH

Tradycyjny barszcz wigilijny
gotowany na zakwasie z buraków z nutką grzybów oraz polskich
jabłek podany z uszkami z kapustą oraz grzybami

DANIA CIEPŁE

Podane w stół w półmiskach
(2,5 porcji na osobę)

Świąteczna kapusta z grzybami

Pierogi z kapustą oraz grzybami

Karp z krainy 100 jezior smażony na maśle klarowanym w mące
gryczanej z pieczarkami

Filet z pstrąga tęczowego w prażonych płatkach migdałów

Świąteczny bigos z suszonymi śliwkami oraz borowikami

Ryba po grecku

Makietki

Selekcja olejów Olenderskie smaki

Pieczyno z naszej pracowni

189 zł/os.

DANIA CIEPŁE PLUS PRZEKĄSKI PODANE W STÓŁ Z BUFETEM SŁODKOŚCI

ZUPY PODANE W WAZACH

Krem z borowików
aromatyzowany oliwą truflową podany z łazankami

DANIA CIEPŁE

Podane w stół w półmiskach
(2,5 porcji na osobę)

Pierogi z kapustą oraz grzybami
Paszteciki z ciasta francuskiego faszerowane grzybami z naszych
lasów

Sandacz w pomarańczowym sosie z cynamonem
Łosoś bałtycki pieczony w świeżych ziołach

Karp soute podany z pieczarkami
Policzki złotnickie w aromatycznym sosie z czerwonego wina oraz
suszonych śliwek

DANIA ZIMNE

Bufet finger food

Aromatyczny pasztet z dziczyzny z nuta jałowca nadziewany
suszonymi śliwkami duszonymi w czerwonym winie

Ryba po grecku

Terina z sandacza z rodzynkami oraz orzechami
Sałata z orzechami włoskimi oraz serem kozim oraz granatem
Sałaty z miodowym sosem

Selekcja serów regionalnych z orzechami oraz winogronem

Selekcja wędlin oraz mięs pieczonych z naszej pracowni

Śledzie na trzy sposoby

Marynaty z naszej pracowni

Selekcja olejów Olenderskie smaki

Pieczywo z naszego wypieku

BUFET SŁODKOŚCI

Szarlotka z cynamonem

Poznański zawijaniec z ciasta drożdżowego z makiem oraz bakaliami

Świąteczny sernik

Mini ptysie ze śmietanowym kremem z cynamonem

219 zł/os.

ZESTAW SERWOWANY PLUS ZIMNY BUFET

STARTER (DO WYBORU JEDEN NA OSOBĘ)

Pasztet z dziczyzny z nuta jałowca nadziewany śliwkami duszonymi w czerwonym winie, konfitura z modrej kapusty z cynamonem, chipsy z rzodkiewki arbuzowej , świeże zioła, chabry

Łosoś gravlax konfitura z malin, świeże zioła, jajko przepiórcze, kawior z pstrąga

Pierogi z gęsina oraz pieczoną gruszką, sos grzybowy, pomarańczowy kawior z agaru, chipsy z pasternaka

ZUPA DO WYBORU

Tradycyjny barszcz wigilijny gotowany na zakwasie z buraków z nutką grzybów oraz polskich jabłek podany z uszkami z kapustą oraz grzybami

Zupa grzybowa z nutą warzyw ogrodowych oraz białego wina podana z łazankami

Krem z dyni piżmowej ze świeżym imbirem, pomarańczą oraz prażoną czarnuszką

DANIE GŁÓWNE (DO WYBORU JEDNO NA OSOBĘ)

Sandacz z krainy 100 jezior, purée z pasternaka, romanescos , grillowana limonka, chips z pietruszki, świeże zioła

Łosoś z pieca, purée z dyni pieczonej z cynamonem , pach choi, grillowane pomidorki cherry, kurki

Troć wędrowną, purée z białych warzyw, grillowana cytryna, chips z pasternaka, świeże zioła, romanescos, konfitura z dyni

Udko z kaczki gorzyńskiej, kapusta modra pieczona z jabłkiem , kopytka, korzenny sos z czerwonym winem i rodzynkami, chipsy z buraka

Policzki ze świni złotniczej, pasternak, młode warzywa, chipsy z buraka, sos z piernikiem , płatki róż

Udko z gęsi wielkopolskiej owsianej, buraki pieczone z miodem, purée z dyni , pieczone z cynamonem jabłko, świeże zioła

DESER (DO WYBORU JEDEN OSOBĘ)

Sernik korzenny z konfiturą z wiśni , płatki chabrów, beziki

Miodownik, konfitura z malin , crunch korzenny, mini ptyś

Makowiec, sos waniliowy z cynamonem

DANIA ZIMNE

Bufet finger food,

Sałata z kozim serem ,orzechami włoskimi oraz winogronem

Roszkonka z pomidorkami koktajlowymi oraz miodowym sosem

Sałatka z wędzonym łososiem

Selekcja serów regionalnych z orzechami oraz winogronem

Roladka z soli oraz łososa

Ryba po grecku

Matiasy w kwaśniej śmietanie z polskimi jabłkami oraz cebulką

Selekcja wędlin oraz mięs pieczonych z naszej pracowni

Troć wędrowna faszerowana liśćmi młodego szpinaku otulona pomarańczowym

omletem z czerwonym pieprzem

Marynaty z naszej pracowni

Pieczywo naszego wypieku

245 ZŁ/OS

**ZAPLANUJ NIEZAPOMNIANĄ
FIRMOWĄ WIGILIĘ W OLANDII - PEŁNĄ
CIEPŁA, TRADYCJI I ŚWIĄTECZNEJ MAGII.**

OLANDIA
**KRAINA WYPOCZYNKU
I KONFERENCJI**

Prusim 5,
64-420 Kwilcz

www.olandia.pl



504491455 
oferty@olandia.pl 