



Szanowni Państwo,

Święta Bożego Narodzenia to wyjątkowy czas, którym coraz częściej chcemy się cieszyć nie tylko w gronie rodziny, ale również współpracowników, partnerów biznesowych, kontrahentów.

Zapraszamy do zapoznania się z ofertą świąteczną Hotelu Green Garden, dogodnie usytuowanego obiektu w sercu Mazowsza.

Do Państwa dyspozycji udostępniamy sale restauracyjne i konferencyjne. Sielskie otoczenie oraz znakomite menu skomponowane przez Szefową Kuchni, staną się doskonałym uzupełnieniem Państwa świątecznego spotkania, nadając mu zarówno prestiżowy, jak i magiczny charakter.

Zachęcamy do współpracy,

Zespół Green Garden Hotel

KOLACJA ŚWIĄTECZNA SERWOWANA

ZUPA (1 do wyboru)

Zupa krem z podgrzybków z puree ziemniaczano – truflowym
Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego z grzybami
Zupa grzybowa z łazankami

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

Karp królewski z patelni z borowikami w śmietanie podany z puree ziemniaczanym i fasolką szparagową
Smażony filet z sandacza z sosem piernikowym podany ryżem czerwonym oraz warzywnym spaghetti.
Filet z pstrąga podany z blanszowanym szpinakiem oraz ziemniakami au gratin.
Kaczka pieczona z sosem porzeczkowym, pieczonym jabłkiem i kluseczkami.



*ceny netto



ŚWIĄTECZNE SPOTKANIA FIRMOWE

BUFET ZIMNY

Łosoś wędzony z kurkami i dresingiem miodowym
Karp w galarecie
Ryba po grecku
Śledź w trzech smakach
Paszтет staropolski z sosem owocowym z dodatkiem kardamonu
Schab z musem chrzanowym
Wybór mięs pieczonych i wędlin
Roladka szpinakowa z musem z tuńczyka

BUFET SAŁATKOWY I DODATKI

Bukiet sałat z karmelizowaną gruszką i serem pleśniowym
Sałatka z grillowanych warzyw z migdałami
Carpaccio z buraka z kozim serem i kremem balsamicznym
Sałatka jarzynowa
Sałatka śledziowa z boczkiem i ogórkiem konserwowym
Marynowane warzywa i owoce
Zestaw sosów / masło
Wybór pieczywa

BUFET DESEROWY

Wybór ciast i deserów
Owoce filetowane
Owoce w całości

NAPOJE

Kawa
Herbata
Woda
Soki owocowe



KOLACJA BUFETOWA

BUFET GORĄCY

Krem z podgrzybków oliwą truflowa
Barszcz czerwony z uszkami
Pierogi z kapustą i grzybami z karmelizowaną cebulką
Sandacz z warzywnym ratatouille
Karp smażony z płatkami migdałów
Kapusta z grzybami
Ziemniaki opiekane z ziołami

BUFET ZIMNY

Łosoś wędzony z kurkami i dresingiem miodowym
Karp w galarecie
Ryba po grecku
Śledź w trzech smakach
Pasztet staropolski z sosem owocowym z dodatkiem kardamonu
Schab z musem chrzanowym
Wybór mięs pieczonych i wędlin
Roladka szpinakowa z musem z tuńczyka



*ceny netto



BUFET SAŁATKOWY I DODATKI

Bukiet sałat z karmelizowaną gruszką i serem pleśniowym
Sałatka z grillowanych warzyw z migdałami
Carpaccio z buraka z kozim serem i kremem balsamicznym
Sałatka jarzynowa
Sałatka śledziowa z boczkiem i ogórkiem konserwowym
Marynowane warzywa i owoce
Zestaw sosów / masło
Wybór pieczywa

BUFET DESEROWY

Wybór ciast i deserów
Owoce filetowane
Owoce w całości

NAPOJE

Kawa
Herbata
Woda
Soki owocowe



ZACHĘCAMY DO UROZMAICENIA MENU za dodatkową opłatą

Wycena Indywidualna

- Fontanna czekoladowa z owocami i ciasteczkami
 - Candy bar z pączkami hiszpańskimi
 - Bufet gorący z pierogami
- Stacja live cooking z naleśnikami i goframi
- Stacja live cooking z tatarskim z łososia i makusa z dodatkami
 - Alkohole w cenie specjalnej – Pakiety Open Bar
- Grzaniec - wino grzane z przyprawami i pomarańczą

