

**SPOTKANIE ŚWIĄTECZNE
2024**

W SCANDIC WROCŁAW

KONTAKT
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 - 149 PLN/os.

Zupa:

Barszcz czerwony z kiszonych buraków z grzybowymi uszkami

Danie główne:

Sea bass z salsą z orzechów i pomidorów suszonym, pieczonymi ziemniakami, dzikimi brokułami i purée z dyni

Deser:

Sernik z musem cytrynowym

Zestaw II - 170 PLN/os.

Przystawka:

Quiche z kurkami i sałatką z liści mizuny

Zupa:

Zupa z grzybów z wytrawnym faworkiem orzechowym

Danie główne:

Filet z kaczki, purée z pieczonego jabłka z imbirem, Gratin ziemniaczane, karmelizowane marchewki, żurawinowy sos demi

Deser:

Mus cytrynowy z prażonymi jabłkami i maślanym ciastkiem

Zestaw III - 198 PLN/os.

Przystawka:

Tarta z sosem porowym, pieczonymi burakami i wędzonym twarogiem

Zupa:

Podwójnie warzony Consome z kaczki z kluskami ziołowymi

Danie główne:

Sezonowany antrykot z grilla z ziemniakami gratin, grzybami shimey i konfitowaną pietruszką

Deser:

Makowiec z musem z białej czekolady

BUFET

Bufet zestaw I – 176 PLN/os.

Zupa:

Barszcz z kiszonych buraków z grzybowymi uszkami

Danie główne:

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

Sea bass z orzechami włoskimi i masłem ziołowym

Pierogi z kapustą i grzybami z omastą z szalotki

Karmelizowane marchewki

Ziemniaki pieczone z solą morską, rozmarynem i kolorowym pieprzem

Deser:

Piernik z karmelem

Świąteczna kutia z makiem, bakaliami i lokalnym miodem

Bufet zestaw II – 198 PLN/os.

Zupa:

Zupa grzybowa z ziołowymi kluskami

Danie główne:

Pieczona pierś z kurczaka kukurydzianego

z morelami i suszonymi śliwkami

Filet z dorady z salsą pomidorową, kolendrą i migdałami

Brukselka z masłem i szalotką

Pierogi z kapustą i grzybami

Ravioli z ricottą i szpinakiem

Ziemniaki pieczone z solą morską, rozmarynem i kolorowym pieprzem

Deser:

Ciasto marchewkowe z mascarpone i orzechami

Sernik świąteczny

Brownie czekoladowe z chałwą



BUFET

Bufet zestaw III – 205 PLN/os.

Zupa:

Barszcz z kiszonego buraków z grzybowymi uszkami

Danie główne:

Pierś z kaczki w winnym sosie z czerwonymi borówkami

Pieczona pierś z indyka w sosie z szalwii, białego wina i borowików

Filet z łososia z grillowanymi pomarańczami

Ravioli wegańskie

Ziemniaki pieczone z solą morską, rozmarynem
i kolorowym pieprzem

Czerwona kapusta gotowana w czerwonym winie
z lokalnymi jabłkami i żurawiną

Deser:

Ptysie z prażonym jabłkiem i kremem cytrynowym

Szarlotka z lokalnych jabłek z cynamonem

Ciasto czekoladowe ze śliwkami marynowanymi w brandy

Bufet zimny - 85 PLN/os.

Marynowane matiasy w pomidorach i w sosie musztardowo-miodowym

Łosoś wędzony z dressingiem ziołowym i smażonymi kaparami

Lokalne sery śląskie

Tartaletki z pieczonym burakiem i twarogiem wędzonym

Salatka ravioli grzybowych, kaparami, suszonymi pomidorami i rukolą

Brioche z wołowiną i musem grzybowym

Domowe pieczywo



INFORMACJE DODATKOWE

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

Grzane wino z goździkami, cynamonem i pomarańczą
28 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

wroclaw@scandichotels.com
tel. +48 71 787 01 22

Scandic