



Data: 20.12.2023 r. (poniedziałek) godz. 13.00-15.00

Ilość osób: 300

Miejsce: sala niebo polskie w UMWP, ul. Augustyńskiego 1 Gdańsk

W cenie oprócz menu, proszę włączyć wycenę zastawy, obrusów, ozdób, stołów (w tym bankietowych).

Impreza jest w formie bankietowej (stojąca).

WYMAGANE MENU

MENU BUFET CIEPŁY

ZUPA

- Barszcz wigilijny na domowym zakwasie / pasztecik z kapustą i grzybami
- Zupa grzybowa/łazanki/warzywa korzeniowe

DANIE GŁÓWNE

- Dorsz smażony na maśle/sos śmietanowy z boczniakami
- Sandacz pieczony/sos koperkowy z kaparami
- Pierogi z kapustą i grzybami/marynowana czerwona cebula
- Ziemniaki z masłem i koperkiem
- Zielone warzywa/bułka tarta
- Surówka z kapusty z gruszką
- Mix sałat/marchewka/granat/sos vinegrette

BUFET ZIMNY: 3porji/os.

- Pstrąg w galarecie/pikantny sos tatarski
- Śledź marynowany/suszona śliwka/ogórek konserwowy/czerwona cebula
- Ryba po grecku
- Łosoś marynowany w koprze
- Wolno pieczony schab/czarna porzeczka
- Roladka z indyka ze śliwką / żurawina
- Deska pieczonych mięs i wędlin/piklowane grzyby/sos chrzanowy
- Tradycyjna sałatka jarzynowa-WEGE



- Sałatka z wędzoną rybą/oliwki/papryka/sos vinegrette
- Masło, pieczywo

BUFET DESEROWY : 2porcje/os.

- Sernik z kruszonką
- Ciasto z kremem czekoladowym
- Ciasto makowe
- Piernik

BUFET NAPOI:

- Kawa ,herbata-bez limitu
- Woda mineralna niegazowana z cytrusami - bez limitu